MONTSE ABELLÀ
RAQUEL SÁNCHEZ SILVA

EMULSIONAR
ES MEZCLAR CON CARIÑO

Un curso de repostería realmente fácil

LIBROS CÚPULA

Índice

Portada
Sinopsis
Portadilla
Prólogo, por Paco Torreblanca
Introducción
RECETAS
- Cremoso de chocolate blanco y compota ligera de mango
- Coco, almendra, pan de centeno garrapiñado, limón y hierbaluisa
- Sorpresas de fruta de la pasión
- Ensalada de melón y albahaca, pimienta negra y cardamomo
- Sopa de zanahoria y cítricos, manzana, yogur y aceite de oliva
- Sopa de chía, granizado de manzana y apio y sorbete de fresa
- Piña al vino de Oporto, maíz, café y whisky
- Fresas con nata
- Plátano, café y whisky con crema montada de haba tonka
- Ravioli de higo
- Zanahoria en granizado, lima, eneldo, avena y jengibre
- Bizcocho de aceite de oliva con semillas de amapola, compota de membrillo, yogur y naranja
- Bizcocho de aceite de oliva, crema de queso, manzana reineta y trufa negra
- Pan de especias con melocotón asado y helado de cerveza negra
- Piña con galleta salada de azúcar moreno y helado de pan de especias
- Fresas, crema de limón y azafrán, avellanas, coco y albahaca

Panna cotta de hinojo, aguacate, limón y jengibre
Cerezas, queso fresco, amaretto, café, menta y chicharrones
Gajos de pera, cocinados con regaliz, pimienta rosa y leche ahumada
Crème brûlée de azafrán, galleta salada y helado de avellana
Nabo daikon, maíz, regaliz y fruta de la pasión
Bizcocho de queso, ruibarbo, castaña y colinabo
Sopa de chocolate, fruta de la pasión, avellanas, aceitunas y curry
Mantecado de avellanas, limón, romero y menta
Borracho con sopa de manzana, pasas y ron
Ponche segoviano
Crema de café con mousse de chocolate cocida y semilla de cacao
Horchata de cacahuetes y mousse de chocolate 70 % con aceite de oliva
Tarta de queso y pera
Tarta de chocolate 2006
Créditos

Visita Planetadelibros.com y
descubre una
nueva forma de disfrutar de
la lectura

¡Regístrate y accede a contenidos

exclusivos!

Primeros capítulos
Fragmentos de próximas publicaciones

Clubs de lectura con los autores
Concursos, sorteos y promociones
Participa en presentaciones de libros

PlanetadeLibros

Comparte tu opinión en la ficha del libro
y en nuestras redes sociales:

SINOPSIS

Cómo convertirte en un auténtico chef repostero con unos mínimos conocimientos de cocina

Montse Abellà y Raquel Sánchez Silva se han propuesto con esta obra enseñarnos todos los trucos de repostería para preparar auténticas delicias dulces propias de un restaurante con estrella Michelin en nuestra propia cocina doméstica. Maestra pastelera y aprendiz aventajada se han unido para realizar a cuatro manos un libro único y tremendamente original en el que de manera dialogada nos van guiando a través de una treintena de recetas para aprender a preparar paso a paso y de la manera más didáctica y sencilla posible deliciosos postres para quedar como auténticos chefs. Así pues, Raquel actúa como «traductora» de las indicaciones de Montse para explicarnos los secretos mejor guardados de la alta repostería y entenderlos de la manera más sencilla posible, y es que, en realidad, emulsionar no es otra cosa que mezclar con cariño.

MONTSE ABELLÀ
RAQUEL SÁNCHEZ SILVA

EMULSIONAR
ES MEZCLAR CON CARIÑO

Un curso de repostería realmente fácil

Fotografías de
MATÍAS PÉREZ LLERA

LIBROS CÚPULA

Prólogo

Mi amiga Montse me ha pedido que le hiciera el prólogo de este libro de pastelería que ha compartido con nuestra querida amiga Raquel. Me parece una idea genial, dos talentos juntos, dos mujeres extraordinarias, cada una en su profesión. Una pastelera con unos conocimientos dentro del campo de la repostería, tanto de obrador como de restaurante, y otra presentadora única e inigualable llena de profesionalidad y simpatía.

Esta idea de dos mujeres realizando recetas de pastelería y compartiendo conocimientos hacen de este un libro único y excepcional, porque nos enseña una cantidad de elaboraciones, técnicas, y nos ofrece preguntas y respuestas que nos aclaran cualquier duda que nos pueda surgir. No es un libro para tenerlo olvidado en una estantería, sino para consultar y disfrutar de sus recetas, de su belleza fotográfica y de los comentarios de Raquel siempre con ansias de aprender y compartir.

Montse, recuerdo cuando por primera vez viniste a un curso que yo impartía. Eras una mujer muy joven con unas ganas enormes de aprender. Hoy me siento más que satisfecho de lo que has conseguido: ser una de las mejores profesionales de este país. Para mí es un verdadero orgullo, y ver en este libro a mi amiga Raquel es aún mayor.

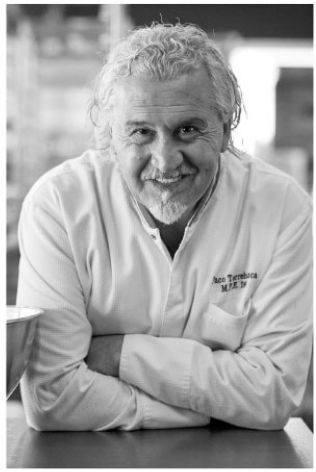
Este libro debe de estar en todas las casas, porque es una herramienta única para profesionales y para gente con ganas de

descubrir y aprender.

Os deseo el mayor de los éxitos.

Con todo mi cariño,

Paco Torreblanca
Mejor pastelero de España, 1988
Mejor pastelero de Europa, 1990
Mejor pastelero del mundo, 2021



Introducción

Conocí al maestro Paco Torreblanca en el otoño de 2013. En aquel momento, necesitaba más que nunca sentir muy próxima la alegría de vivir y reparar en esas pequeñas cosas capaces de hacernos inmensamente felices. Y, ¿no es precisamente eso un postre? ¿Un pedazo de felicidad garantizada? Con Paco y su familia, con los que compartí meses de rodaje del programa *Deja sitio para el postre* en Cuatro, aprendí que la dulzura de la vida también puede concentrarse en una cocina. Por eso, cuando me llamaron para formar parte del cásting de *MasterChef Celebrity*, cogí el teléfono y busqué el consejo del maestro. En ese momento, estábamos atravesando el peor escenario de la pandemia. Si no recuerdo mal, contacté con Paco en abril de 2020. «¿Cómo te puedo ayudar, Raquel?» Afable y cariñoso como siempre, Paco me dijo que contara con él, pero lo cierto es que no podía ayudarme personalmente. Ambos estábamos aislados y separados por los kilómetros que hay entre Elda y Madrid. «Incluso, para cuando se levanten las restricciones, que no sabemos cuándo será, estoy muy lejos de ti.» Me propuso una solución: «Tengo a alguien en Madrid.»

Recuerdo aquella conversación con detalle porque, para mí, era muy importante llegar a *MasterChef* con los deberes hechos y que una buena parte de ellos tuviesen que ver con la repostería. Unos segundos después, visualicé el contacto de Montse Abellà en mi móvil y un mensaje más de Paco. «Llámala. Es la mejor.» Y como todas las historias que merecen la pena, empezó sin apenas darnos

cuenta. Un cruce de llamadas, un «ojalá podamos cocinar pronto» y, finalmente, el encuentro. Cuando, por fin, Montse pudo entrar en la cocina de mi casa, se acercaba el verano. Llegó con una bolsa escueta. «Con esto vamos a hacer mil cosas», dijo entre risas. Lo que pasó después, en todos aquellos días en los que cocinamos juntas, pertenece al postre por excelencia: el de los buenos recuerdos. Reímos, cantamos, maldecimos mi horno, charlamos y disfrutamos como dos niñas en una burbuja dulce. Todo lo demás es fácil de imaginar. *MasterChef* quedó atrás y, sin embargo, Montse y yo nos hicimos amigas gracias a las llamadas de los sábados en busca de una receta, las peticiones de auxilio cuando un postre se me atascaba, y un sinfín de requerimientos que, reconozco, siempre partían de mí. Por eso, cuando Montse me llamó un día para proponerme algo, me di cuenta de que nunca he podido darle nada y que, desde que nos conocemos, ella, siempre, me lo ha dado todo. Y ese todo está formado por su sabiduría como cocinera y por su dulzura. Ya sabéis lo que me propuso. Lo tenéis en las manos. El mejor postre que hemos hecho juntas. El libro que cierra el maravilloso menú de nuestra amistad.

Qué puedo decir de mi compañera de letras endulzadas. Raquel llegó a mí y de qué manera. Tal y como ha contado, nos encontrábamos en una situación crítica, y mi situación mental como la de muchos españoles era de plena subida y bajada de una montaña rusa. La llamada de Paco Torreblanca fue gratificante, como siempre, desde que le conozco hace más de treinta años, a él y a toda la familia Torreblanca les tengo una admiración y un cariño especial. Lo que el jefe de la banda te pide, lo haces, y encima, encantada. Además, este plan me apetecía mucho. Me habló de Raquel y de que él no podría ayudarla, y había pensado en mí para llevar a cabo ese encargo. Qué ilusión poder empezar a trabajar en algo, el volver a relacionarme, el volver a salir y juntar varios ingredientes de éxito: una nueva experiencia, el mundo gastronómico y Raquel. Era maravilloso.

Aparecí un día en su casa, tenía que darle puntos clave en cocina y pastelería, los trucos o bien los comodines de los profesionales. Como bien ha contado ella, experimentamos con su cocina, que es muy bonita pero un tanto complicada, tanto por los fuegos como por el horno, que no paraba de hacernos la zancadilla. Nos lo pasamos estupendamente y se nos pasó el primer día en un momento, símbolo de trabajo y diversión. Esa primera noche le mandé deberes (muchos), tenía tarea para toda la semana. Al día siguiente, tenía todo estudiado y todo resuelto. Como era de esperar, me impresionó, ese gesto definió el tipo de persona que es: trabajadora incansable, exigente y un poco alocada. No fue algo esporádico, ella es así, esto lo he ido comprobando con los días de trabajo juntas. No puedo olvidarme de esas preguntas trampa que ni yo misma me había planteado. ¡Yo era la que tenía que hacer los deberes como Dios manda!

Así, con la elaboración de este libro hemos pasado muchas más horas trabajando, pero también hemos tenido nuestros momentos

de confidencia y cariño. Tener a una persona así a tu lado, llena de conocimiento y experiencia, ha enriquecido mi vida. Para entender todo esto, simplemente hay que conocerla. Y yo he tenido esa suerte.

Trabajar con Montse es como trabajar con un libro abierto lleno de trucos y soluciones prácticas. Esto lo descubrí a base de hacerle decenas de preguntas cada vez que elaborábamos juntas un nuevo

postre. De esa forma, nos dimos cuenta de que la mayoría de los amantes de la cocina y la pastelería se enfrentan en soledad a los libros de recetas pero, en su ejecución, siempre surgen dudas, y esas son las respuestas que les faltan y que tienen que subsanar en el camino del ensayo, error.

¿Y si fuéramos capaces de allanar ese camino, de avanzar de una forma más eficiente, planteando esas preguntas desde un principio? ¿Quién mejor que Montse Abellà, una chef de prestigio, para responderlas? ¿Y quién podría plantearlas desde la ignorancia a la que ella ya no puede retroceder? En ese punto, es donde pensamos que encajaba yo. Una aficionada a la cocina con conceptos básicos para enfrentarme a postres sencillos, pero no a las creaciones de Montse. Un «pepito grillo» y sus preguntas y una maestra a su lado con todas las aclaraciones necesarias desde la sabiduría y también desde el cariño y la comprensión, con explicaciones didácticas, fáciles de seguir y claras como el agua. También nos percatamos de que unas respuestas en un postre hacían innecesaria la misma cuestión en el siguiente y, con eso, confirmamos que este era un buen método de aprendizaje. Preguntar, preguntar, preguntarlo todo, por pequeño que fuera, por insignificante que pudiera parecer.

Este libro, como todos los libros de cocina, incluye recetas y explicaciones de la elaboración por parte de la creadora de los postres. Ofrece, además, el diálogo de ambas mientras los preparábamos y todas las preguntas que surgían y que eran respondidas, y con las que muchos de vosotros os sentiréis representados. Porque las dudas surgen sobre la mesa de trabajo. Resolvámoslas a tiempo, en el momento, paso a paso y juntos.

¡Esperamos que sea así!

RECETAS

Cremoso de chocolate blanco y compota ligera de mango

4 personas

Compota de mango

250 g mango fresco
50 g azúcar
10 g jengibre

Cortamos el mango en dados pequeños y lo ponemos en un cazo al fuego con el azúcar; dejamos cocer y una vez reducido el líquido lo retiramos del fuego y le añadimos el jengibre cortado en dados; lo dejamos infusionar hasta que esté frio.

Cremoso de chocolate blanco

250 g nata
50 g yemas
14 g azúcar
100 g chocolate blanco
1 hoja gelatina

Preparamos una crema inglesa con la nata, las yemas y el azúcar. Una vez preparada, la vertemos encima del chocolate y la gelatina, lo colamos y lo dejamos reposar.

Una vez reposado, lo montamos como si de una nata se tratara, lo ponemos en una manga de boquilla gorda y lo estiramos. Lo reservamos en el congelador, se corta al gusto y se baña en

---

chocolate blanco. Reservamos en el congelador.

Helado de fruta de la pasión

250 g de leche
100 g de zumo de fruta de la pasión
135 g de yemas
125 g de azúcar
2 g de gelatina

Procedemos a la elaboración de una crema inglesa, y al final añadimos el puré de pasión y la gelatina, colamos y turbinamos. Reservar en el congelador.

Bizcocho de chocolate blanco

150 g de chocolate blanco
120 g de mantequilla
75 g de yemas
125 g de claras
100 g de azúcar
60 g de harina

Pomamos la mantequilla y mezclamos con la cobertura fundida. Incorporamos las yemas removiendo con una varilla. Aparte, montamos las claras con el azúcar y juntamos las dos mezclas. Al final añadimos la harina y horneamos a 180 ˚C durante 10 minutos.

Crujiente de naranja

1 naranja
25 g de agua
25 g de azúcar

Hacemos con el agua y el azúcar un jarabe, cortamos la naranja en rodajas muy finas y las ponemos encima de una silicona bañada con el jarabe. La dejamos secar en el horno a 80 ˚C hasta que esté crujiente.

Montaje

Hojas de menta
Semillas de fruta de la pasión

Colocamos en el plato los cremosos, a continuación intercalando la compota de mango, el bizcocho lo cortamos en dados y también intercalamos. Ponemos una bola de helado y decoramos con los crujientes secos, hojas de menta y con semillas de fruta de la pasión.

RAQUEL: Cremoso de chocolate blanco y compota ligera de mango. Mmmmm. Cuando los grandes chefs decís «cremoso», ¿a qué os referís exactamente?

MONTSE: La verdad es que los grandes chefs no sé lo que quieren decir, yo lo entiendo como una textura, cremosa, untuosa, con inyección de microburbujas. En el momento de comerlo, con la ayuda de la temperatura corporal hace que me envuelva la boca por

completo.

R: La crema inglesa es para ti como un fondo de armario, sirve para casi cada ocasión por distinta que sea...

M: La verdad es que es una base neutra que sirve para todo, la podemos aromatizar o bien complementar del sabor que queramos, el límite lo tenemos en nuestra imaginación, también con ella preparamos bases de helados o acompañamos tartas, postres o elaboraciones dulces, y como dicen en casa, se podría comer a cubos.

Qué es la crema inglesa y cómo la hace Montse

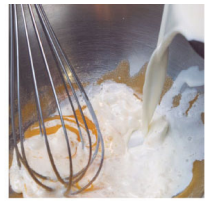
La crema inglesa es una crema a base de lácteos, generalmente la misma proporción de leche y nata, aunque podemos cambiar las proporciones.

La crema inglesa se liga por la acción de la cocción de los huevos que cuajan ligeramente, y debe alcanzar una temperatura de 85 ºC.

Esta crema puede tener el sabor que queramos, simplemente tenemos que experimentar.

Se calienta la mezcla de lácteos y se le añade el sabor, aparte, en un bol ponemos las yemas junto con el azúcar, mezclamos bien y juntamos con los lácteos, mezclamos de nuevo y lo llevamos al fuego de nuevo, con intensidad moderada y sin dejar de remover.

Con la ayuda del termómetro, cuando llegue a 85 ºC, retiramos, colamos y enfriamos rápidamente, normalmente si son pocas las cantidades a elaborar se enfría con un baño María invertido. Vamos, ¡un bol con hielo de toda la vida!



MONTSE: Yo lo que quiero conseguir con esta receta y con todas es, sabor, temperatura y textura. Lo que yo llamo «ruido en boca».

RAQUEL: Tu famoso «ruido en boca» que no suena en la boca...

M: ... sino en tu cabeza. Jajaja...

Qué es el concepto de «ruido en boca»

El concepto de «ruido en boca» para mí es jugar con el cerebro, alterarlo y querer darle la vuelta, que este no crea que si algo se llama postre siempre tiene que ser dulce. Podemos jugar con los picantes, con los ácidos o los salados, y esto no solo lo encontramos con el sabor, si de repente encontramos algo crujiente o bien algo más blando, nuestro cerebro se conecta con nosotros. Y después ya tenemos el tercer nivel, que es el de introducir temperaturas, que en un mismo plato haya elaboraciones calientes, frías y muy frías.

MONTSE: Con esto conseguimos que nuestro cerebro preste atención a lo que está comiendo y no se convierta en una experiencia monótona.

RAQUEL: ¿Y cómo quieres conseguir ese «ruido en boca» en esta receta?

M: En esta receta quiero conseguirlo con las diferentes texturas del cremoso de chocolate y el baño de chocolate exterior, el bizcocho,

la untuosidad de la compota ligera, y el crujiente de cítricos. En este caso, la crema inglesa la hemos modificado un poco; normalmente las cremas inglesas llevan leche y nata, y aquí hemos sustituido la leche por nata, consiguiendo así que sea mucho más cremosa y tenga más cantidad de grasa. Suena raro, ¿verdad? Realmente la crema cuando la terminamos de cocer y enfría podemos usarla, pero aquí la dejamos descansar tapada en frío de 6 a 12 horas, consiguiendo así que la grasa se estabilice otra vez y podamos manipularla. ¿Qué quiero decir con manipularla? Pues que la puedo volver a montar como si de una nata se tratara, consiguiendo en este caso una nata de chocolate blanco, evidentemente enriquecida con los huevos. Una delicia.

R: ¿En qué orden haces la mezcla? ¿Primero el chocolate y luego la gelatina?

M: A la vez.

R: ¿Cómo?

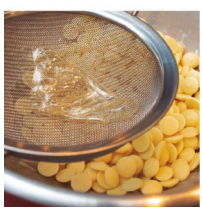
Optimización del tiempo de cocinado

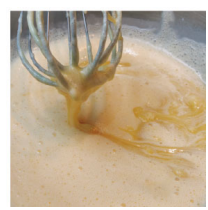
Hay que optimizar el tiempo, ya que no siempre disponemos de un ayudante a nuestro lado o bien de mucho tiempo, y al principio resulta un poco engorroso. Lo que vamos a hacer es:

En el bol ponemos el chocolate, que con el calor de la crema inglesa fundirá, y al mismo tiempo este chocolate hará que la crema empiece a enfriar. Al inicio de la receta pondremos a hidratar la gelatina y la tendremos al punto para cuando la necesitemos. Tenemos que colarlo siempre todo, sea lo que sea, así aseguras que todo queda perfecto. Con esta regla básica lo que haremos es que al lado del fuego donde vayamos a preparar la crema tendremos preparado el bol con el chocolate, encima un colador, y, dentro del

colador, las hojas de gelatina hidratadas y escurridas, para que cuando el termómetro alcance la temperatura de 83-85 ˚C no tengamos que salir corriendo a preparar todo y la crema se nos pase.

En el momento en que la crema alcanza esa temperatura, la vertemos en el colador, donde estará la gelatina, y al mismo momento que colamos la crema también estamos disolviendo la gelatina, que cae caliente encima del chocolate. Una vez colado todo movemos enérgicamente para integrar por completo el chocolate ¡y listo! Podemos enfriar.





MONTSE: Una vez preparado el cremoso, dejamos que descanse.

RAQUEL: ¿Querrás decir que repose? Jajaja. Tú y tu jerga de mamá pastelera.

M: Es mucho mejor que descanse, mucho más concreto, y tengo argumentos, por ejemplo, que lo arropo a piel y lo dejo en frío.

R:Ahora que lo dices, prefiero mil veces los postres que descansan que los que no. Tengo una amiga que dice que el mundo se divide entre las personas que desayunan y las que no. Para mí el mundo de los postres se divide entre los que se elaboran el día antes y los del mismo día. A mí por regla general me salen mucho mejor los del día anterior.

M: ¿Porque descansan?

R: Porque me quedo sola, cocino por la noche, con todo en silencio,

tengo tiempo y creo que le puedo poner mucho más mimo. ¿Tú eres de los del día antes?

M: Absolutamente. Y de la mitad del mundo que desayuna y bien.

R: ¿Cuánto tiempo dejas el cremoso en la nevera, toda la noche?

M: De 6 a 12 horas. Te lo pongo fácil, te doy margen.

R: Gracias, maestra. ¿Y qué nos encontraremos al día siguiente en tu venerable nevera?

M: Al día siguiente nuestra crema ha descansado adecuadamente y el chocolate que hemos introducido en ella se ha solidificado, la crema adquiere una textura que yo la llamo terciopelo –untuosa, sedosa–..., esta crema es perfecta para comerla así, sin hacerle nada. Tiene un problema, y es que aunque contiene gelatina, posee una textura muy ligera y en el plato no se sujeta, pero si la pones en un bol o en un vaso queda maravillosa para comerla, por ejemplo con unas galletas rotas.

Si esta crema la trabajamos un poco, es decir, le damos con la varilla y le introducimos burbujas de aire, obtendremos así un cremoso que se nos sujetará mucho mejor y conseguiremos una textura más aireada.

Y si la montamos del todo, y dejamos reposar un poco antes de estirar en manga, podremos obtener la forma que queramos y será cremosa y esponjosa.

Y esto siempre partiendo de la misma crema.

La importancia de las grasas en las natas

Tenemos varios tipos de nata, pero generalmente en los supermercados, o bien en las tiendas de barrio, encontramos dos

tipos: la nata ligera o la nata para montar. Esto muchas veces crea confusión, ya que generalmente intentamos sin darnos cuenta aligerar las grasas o los azúcares, pensando que actúan igual, y esto no es así. Una nata ligera es una nata a la que le han quitado grasa, y si tú quieres montarla ni con la ayuda del genio de la lámpara sucede esto.

Por eso hay que usar siempre nata para montar, o lo que es más adecuado, que contenga un 35 % (o aproximado) de materia grasa. Solo de esta manera podremos hacer correctamente nuestras elaboraciones de pastelería.

RAQUEL: ¿Y se monta fácilmente?

MONTSE: Depende del brazo que tengas.

R: ¿Me vas a responder en serio alguna vez?

M: ... (Montse sonríe.)

R: Me refería a si es delicada, de esas a las que no puedes quitarle el ojo de encima ni medio segundo.

M: Al principio la mezcla pesa un poco y parece que no se monta, pero al final hay que ir con mucho cuidado, ya que si se nos pasa un segundo se nos corta y obtendremos una mantequilla de chocolate blanco espectacular.

R: ¿Y por qué es tan delicada la señorita?

M: Las señoritas de la pastelería son las claras. Siempre las claras. Esta crema es delicada por partida doble, es una crema con alto contenido en nata, y también le hemos añadido chocolate blanco, es decir, otra grasa, en este caso vegetal. Y lo que queremos conseguir es que quede estable.

R: De acuerdo. Pero ¿por qué dices que es tan, tan delicada?

M: La hemos castigado, y al montarla se ha calentado ligeramente por la fricción. Nos queda un poco semilíquida, así que si queremos darle forma con una manga y una boquilla, antes de estirarla, la vamos a dejar reposar otra vez en la nevera unos 30 minutos, para que la gelatina actúe y la crema coja frío, y así esté un poco más dura. Hay que pensar que si tardamos mucho rato en el proceso del estirado esta crema se nos va a bajar, primero por la temperatura ambiente del espacio y, por otro lado, por el calor continuo de nuestras manos, que hacen que el chocolate funda y no quede como deseamos.

R: ¿Por qué? ¿Qué forma estás buscando?

M: Un cilindro. Yo lo hago con una manga y una boquilla lisa cilíndrica, pero para conseguirlo reposamos en la manga después de montar la crema. Estiramos o escudillamos encima de un papel de horno y lo ponemos en el congelador. Una vez congelado podemos manipular como deseemos.

R: Te imagino midiendo los cilindros al milímetro.

M: No te rías, nosotros trabajamos con la regla.

R: Nooo. Es broma.

M: Las medidas en un plato deben ser perfectas. No puedo soportar que en un restaurante dos comensales pidan el mismo plato y el de uno tenga el doble de cantidad que el de otro.

R: Buscas la perfección.

M: No. Busco la igualdad y que no me toque el plato que tiene menos. Eso da mucha rabia. Muchas veces la perfección no es lo perfecto, ya que parece que lo haya elaborado una máquina y haya perdido el toque artesanal o manual.

R: Logrado ese reparto equitativo ya tenemos nuestro elemento principal: el cremoso, y ahora... ¿qué hacemos?

M: Para lograr el «ruido en boca» lo bañamos, pero, ¿cómo lo

bañas? Piensa que tiene el diámetro del capuchón de un rotulador.

R: Sumergiéndolo.

M: Ya, pero ¿cómo?

R: ¿?

M: Vamos, ¿qué se te ocurre? ¿Un palillo, por ejemplo?

R: Sí, podría ser.

M: Podría ser, pero yo lo hago con una aguja de jeringuilla.

Es fina y tiene un extremo lo suficientemente ancho para poder sujetarlo bien, además, puedes conseguir varias longitudes según necesidad. Tengo a la farmacéutica de al lado de casa impresionada.

R: ¿Y quitas la aguja al colocarlo en la bandeja inmediatamente?

M: No hace falta. Hay trucos. Yo lo que hago es coger un tope de 6 agujas, pincho los cremosos cortados a medida. Y congelados, con las agujas por un extremo, sumerjo uno a uno en el chocolate fundido y no muy caliente, y los voy depositando en una bandeja con papel de horno en la base. No retiro la aguja y lo hago con las seis piezas, de vuelta al congelador, y en 3 minutos, cuando todo ya se ha asentado, retiro las agujas con delicadeza. Si quitas las agujas al momento sueles desenganchar gran parte del chocolate y no quedan bien.

Evidentemente cuando retiro la aguja queda un agujero pequeño, que con el dedo y un poco de chocolate blanco sello y queda perfecto.

R: Toque Abellà.

M: Y ahora a por los complementos.

R: Para mí: el bolso y los zapatos.

M: Eso es, más o menos. Porque vamos a hacer helado de fruta de la pasión. La compota, el bizcocho, el crujiente, en este postre la verdad es que podemos hacer las elaboraciones en previsión un par de días antes, así el día del evento simplemente tenemos que emplatar y disfrutar de la compañía. Lo que llamamos en cocina «ir por delante».

R: Colocarla en la lista de postres del día anterior.

M: La receta es esta: del día anterior o antes. Es una compota ligera de mango. La llamo ligera porque no quiero cocinar largo tiempo la fruta para no perder todo su frescor, y también es ligera porque ponemos poca proporción de azúcar en la mezcla.

Yo cojo el mango, cuanto más maduro mejor, lo pelo y lo corto en trozos imperfectos pero pequeños (si los dejo muy grandes tarda más en cocinar y perdemos frescor). Lo pongo en un cazo y le añado el azúcar, remuevo y lo dejo «llorar» (lo llamo así cuando la fruta extrae el líquido con la ayuda del azúcar). Una vez vemos que la fruta tiene una pequeña capa de agua por encima podemos ponerlo al fuego.

Siempre lo pongo a fuego medio y removiendo de vez en cuando el agua que hemos visto anteriormente, y tiene que desaparecer. Si el mango estuviese cortado grande nos quedarían tropezones. De esta manera se convierte en puré durante la cocción.

Una vez desaparecida el agua lo retiramos del fuego y añadimos el jengibre pelado y en trozos grandes.

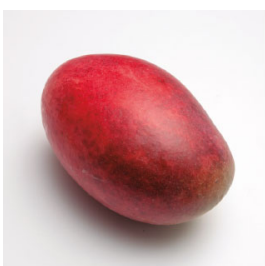
¿Por qué en trozos grandes? Pues para poder retirarlos de la compota más fácilmente.

Una vez hemos añadido el jengibre tapamos con papel film la parte superior del cazo y dejamos infusionando fuera del fuego hasta que la mezcla está fría.

Una vez fría retiramos el jengibre y ya la tenemos lista para guardar en frigorífico o congelador.

R: Por cierto, ¿qué diferencia hay entre compota y mermelada?

M: Yo siempre las tuneo porque quito azúcar, y pocas veces hago TPT (tanto por tanto). Pero compota y mermelada son diferentes.



Diferencia entre compota y mermelada

Por regla general, la mermelada tiene un mínimo del 50 % a un cien por cien de azúcar. Esta cantidad de azúcar se utiliza para poder conservar las frutas en mermelada a temperatura ambiente sin que haya ningún tipo de contaminación ni que se estropee. Por otra parte, la compota es fruta que se cocina con un poco de agua si fuera necesario y una proporción de azúcar muy baja pudiendo ser en algunas recetas solamente fruta.

RAQUEL: ¿Y el jengibre?

MONTSE: Hay que añadirlo en crudo.

R: ¿Y por qué no lo has calentado con el mango?

M: Porque quiero el sabor del jengibre crudo, no cocinado. Todos los ingredientes tienen dos sabores, uno fresco y otro cocinado.

R: ¿Y por qué prefieres el jengibre en crudo para esta receta?

M: Resulta fresco, con un punto cítrico y picante, y si lo cocino tiene un punto más apagado y más amargo en boca.

R: Y ya vamos con el temible helado.

M: ¿Por qué?

R: No me salen bien, y la diferencia entre un helado bueno y uno malo es tanta... Hay productos donde una elaboración a medias te salva, pero un helado malo es terrorífico.

M: Ya, pero con poco te sale un helado tan rico...

Cómo hacer un buen helado de fruta de la pasión

Cuando hago un helado, al igual que cualquier otra elaboración, la materia prima es muy importante y la diferencia entre un buen producto o un mal producto a veces suele ser económicamente insignificante, y el resultado es abismal.

Por ejemplo, usando unos huevos comunes o unos huevos de corral, económicamente es muy asumible y la diferencia en sabor y calidad abruma a cualquiera.

En este helado la clave es la sustitución de la nata por el zumo de fruta de la pasión.

Preparamos un helado de base de crema inglesa; pongo en un cazo

la leche, por otra parte en un bol tengo las yemas de huevo y el azúcar, lo bato enérgicamente, ya que si no fuera así el azúcar podría cauterizar las yemas y obtendría grumos desagradables en la mezcla y la crema no cuajaría correctamente.

Una vez caliente la leche, la vierto sobre las yemas y el azúcar, mezclo bien y vuelco la mezcla al cazo, ya que tengo que cocinar las yemas.

Sin dejar de remover, y con la ayuda de un termómetro, cuezo la mezcla a fuego moderado hasta que la crema alcanza los 83-85 °C. En ese momento cuelo mi crema a un bol y lo enfrío rápidamente (baño María invertido) y a continuación añado el zumo de fruta de la pasión, que me ayuda a enfriar la crema. Si en la crema también hubiese nata sería un problema, ya que la fruta de la pasión es muy ácida y me cortaría la nata, obteniendo una textura desagradable en boca.

Para terminar, disuelvo la gelatina en la crema todavía en caliente.

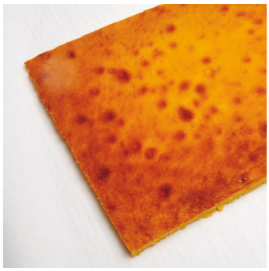
Los helados, una vez elaborados, hay que dejarlos madurar o reposar. Lo ideal es que se elaboren una tarde y, al día siguiente, ya se pueden mantecar o montar.

RAQUEL: ¿Y cómo haces el puré de fruta de la pasión?

MONTSE: ¡Es imposible! Lo tienes que comprar hecho. Sustituimos.

R: Este momento novatada no te lo voy a tener en cuenta. Me he visto tres días antes limpiando fruta de la pasión y sacando un puré... Bueno, *habemus* helado...

M: Y nos faltaría el bizcocho y el crujiente. Y este bizcocho para mí es lo más parecido a un sobao.



R: Pasiego.

M: Sí, pasiego. Me recuerda en textura al sobao. La receta es esta: pomamos la mantequilla y...

R: Perdona que te interrumpa, Montse, pero si tengo prisa ¿cómo pasamos de la mantequilla en frío a la mantequilla en pomada? A mí el microondas me arruina la mantequilla, y que no se te vaya al baño María, también...

M: No hay prisa que valga. Hay que sacarla antes de la nevera y yo, si tengo que darle calor, se lo doy con el movimiento. Bracito, mano y no uso ninguna otra fuente de calor. Aunque en caso de que se te vaya la mantequilla y pase el punto de pomada siempre es recuperable. Pero, insisto, siempre fuera de la nevera y un último toque con tus manitas. Y, además, en esta receta, lo tienes aún más fácil, porque puedes compensar con la temperatura del chocolate.

R: Para unir esas dos grasas...

M: Tienes que hacer que se quieran.

Que los ingredientes se quieran

En la pastelería debes tener siempre mucho cuidado con las temperaturas, ya que si en una elaboración, por ejemplo, tenemos huevos y mantequilla pomada, y a la mantequilla después de trabajarla le añades los huevos fríos, automáticamente la

mantequilla se va a bloquear, arruinando en muchos casos nuestra receta.

¿Qué tienes que hacer? Debes entender que en una mezcla generalmente los ingredientes necesitan estar a una temperatura igualada, y si nos especifican alguna temperatura en algún ingrediente este va a ser nuestro principio para elaborar esta receta.

Es importante que los ingredientes se quieran estando en sintonía (temperatura) y no que se repelan, ya que el conjunto de estos y su estado hará que tu receta sea espectacular.

Coco, almendra, pan de centeno garrapiñado, limón y hierbaluisa

4 personas

Crema de coco y almendra

125 g de almendras
250 g de leche de coco
65 g de agua
1 hoja de gelatina de 2 g

Lo primero que tenemos que hacer es poner a remojar la gelatina en agua fría y reservamos.

Trituramos las almendras junto con el agua, sin sobrecalentar en exceso.

Una vez triturado, añadimos la leche de coco y volvemos a homogeneizar los ingredientes. Simplemente mezclar. Reservamos un poco de leche de coco y la calentamos ligeramente, escurrimos la gelatina y la disolvemos en el líquido del coco.

Cuando hayamos disuelto, la colamos y mezclamos en la mezcla anterior de almendra, leche de coco y agua.

Seguidamente, lo escudillamos en el recipiente que vayamos a usar para su emplatado y lo ponemos a enfriar, consiguiendo así que se quede sujeta.

Pan de centeno garrapiñado

100 g de pan de centeno
40 g de azúcar
40 g de agua
Pimienta de Espelette
Sal

Retiramos la corteza del pan y lo cortamos en dados de 1 cm por cada lado, y a continuación lo ponemos en una bandeja de horno a una temperatura de 140 ˚C aprox. durante 10 minutos.

Aparte, preparamos un jarabe con el azúcar y el agua, cocemos a 120 ˚C, y en ese momento añadimos nuestros dados de pan previamente secados en el horno. Mezclamos sin parar y movemos hasta que el azúcar se quede enganchado en el pan. Este proceso es paulatino, y al principio queda todo en bloque y se van separando los trozos de pan a continuación. Hay que seguir moviendo hasta que coja por fuera un poco de color dorado. Una vez alcanzado el punto, retiramos y estiramos encima de un papel de horno. Antes de que se nos enfríe sazonamos al gusto con sal y pimienta de Espelette.

Emulsión de limón y hierbaluisa

125 g de zumo de limón colado
½ yema
20 g de hierbaluisa
Aceite de oliva virgen

Deshojamos la hierbaluisa y la limpiamos. Hacemos el zumo de limón y lo colamos. A continuación lo calentamos ligeramente y añadimos las hojas ya limpias, retiramos del fuego y dejamos infusionar tapado con papel film durante unos 20 minutos aprox.

Una vez transcurrido este tiempo, colamos presionando bien las

hojas. Al momento de usar la emulsión, el sistema es el siguiente: calentamos muy suave la infusión a unos 60 ˚C y añadimos la yema de huevo. Cogemos un batidor eléctrico y emulsionamos, con este proceso inyectamos burbujas de aire que se mantienen estables durante un rato.

Montaje

En la base ya tenemos la crema de coco y almendras, que transcurrido un tiempo ya la tendremos fría y, por la acción de la almendra y la gelatina, estará ligeramente solidificada.

Añadimos un buen chorro de aceite de oliva virgen por encima.

A continuación, ponemos una buena cucharada de pan caramelizado en un lateral y, por encima y recién emulsionado, echamos la infusión de limón y hierbaluisa.

Comer en el momento.

RAQUEL: Coco, almendra, pan de centeno garrapiñado, limón y hierbaluisa. ¡Cómo os gustan los nombres pomposos y largos...!

MONTSE: Pero si son los ingredientes, Raquel. Es muy sencillo como receta... si sabes hacerlo. Porque a mí, la primera vez, no me salió nada bien. Evidentemente, mi caso es distinto porque yo no seguí una receta, la creamos desde el inicio. Y es muy diferente lo que visualizamos en nuestra cabeza a lo que sucede en la realidad,

pero la mejor manera de aprender es equivocarse.

R: A ti, ¿dónde te hizo el lío?

M: Básicamente, y voy a confesarlo, puse la leche de coco junto con las almendras a triturar, y me quedé tan ancha. Con las veces que me ha pasado y sigo cayendo en los mismos errores... ¿Y qué sucedió? Pues que al triturar almendras, es decir, fruto seco con alto contenido oleico y leche de coco con grasa vegetal, se juntó mucha grasa, y se me cortó. En resumen, que casi hice una mantequilla...

R: El ladrillo de Montse Abellà.

M: Para que no pase hay que recordar que hay que hacerlo por separado. Primero trituro las almendras con un poquito de agua, no durante mucho tiempo, ya que por fricción se nos sobrecalienta el fruto seco y se nos escapa el aceite de la almendra, y después añado el coco, y así lo trituro todo junto.

R: ¿Pero lo vuelves a hacer en la misma máquina? ¿Y si se cortan?

M: Sí, en la misma máquina, pero solo un poco, apenas unos segundos, hasta que tengamos la mezcla. Pero como ya está la almendra triturada, simplemente es apenas mezclarlo y así conseguimos una mezcla homogénea y no una mantequilla.

R: Entonces la mezcla tiene grumitos.

M: Sí, a mí me gusta porque añade textura, pero hay a quien no le gusta y lo puede colar.

R: Ya, pero tú no renuncias a eso.

M: Yo lo dejo. Me gusta encontrarme los trozos de almendra. Tiene toda la gracia. Y como estamos haciendo nuestra receta, lo dejamos con textura. Piensa que tenemos que añadir un poco de gelatina, para que nos quede la almendra un poco más sujeta, cogemos un poco de leche de coco y la fundimos, mezclando todo al final. Una vez la mezcla esté fría la almendra coge cuerpo y resulta muy agradable en boca.

Frutos secos en la repostería

Los frutos secos son esenciales en el mundo de la pastelería, podemos disponer de ellos en muchos estados y nos aportan multitud de texturas, desde pralinés o pastas, que son triturados hasta fruto seco entero, para decoraciones o bien como ingrediente principal y no hay que olvidar que son muy sabrosos y ricos en vitaminas.

R: Tú utilizas muchísimo los frutos secos, son un clásico en la pastelería, pero a ti, además, te encantan. ¿Recuerdas qué fue lo que hiciste por primera vez cuando entraste en mi cocina?

Yo estaba allí, en mi cocina, pequeñita, escondida dentro de mi delantal, muerta de miedo, esperando que llegara la gran Montse Abellà con una elaboración supercompleja que no iba a poder seguir, y vas tú y te pones a tostar avellanas...

M: La avellana negra que nos unió... Bueno, es que tú no te puedes ni imaginar lo que a mí me gustan las avellanas, yo todo lo relaciono con mi infancia. Soy de tierra de avellana y en mi zona existe hasta una feria dedicada a ellas, en la localidad tarraconense de Riudoms. Parte de mi familia es de allí, y uno de mis recuerdos

de infancia es que mi tía Dolores tostaba avellanas enteras en casa, yo tengo que decir que con estas tengo una debilidad muy característica: me gusta si lo hago para mí, que estén sobretostadas, vaya, que alguna incluso se me haya quemado. Me emociona el sabor amargo de estas.

R: Recuerdo perfectamente que, en un segundo, toda mi casa olía a pastelería. Fue impresionante...Lo pasamos muy bien en la cocina aquellos días de *MasterChef*, ¿te acuerdas?

M: Claro que me acuerdo. Esto es lo que intentaba hacer, explicártelo desde la lógica para que pudieras seguir todos los pasos. Si entendemos el porqué de lo que nos sucede, nos resulta más fácil comprender las reacciones y los cambios de los productos. Como ahora, que tenemos una crema de coco y la vamos a emplatar directamente.

R: ¿Y la cubrimos a piel para conservarla?

M: No, porque al ser montaje final la estropearíamos. El contacto del papel film con la crema puede provocar un dibujo arrugado en la crema; para otras elaboraciones sí queremos este acabado, pero aquí no. Lo que sí es importante es que esté bien tapada y no haga una costra dura.

R: Dijiste que el nombre del postre era descriptivo y sencillo, por lo tanto, ahora nos tocaría el pan de centeno.

M: Sí, garrapiñarlo, más bien.

R: ¿Cómo lo hacemos?

M: Hay que comprarlo y ayudar a los panaderos, ¡cada profesional a lo suyo! Además, para hacer un pan garrapiñado bueno, el pan tiene que ser de calidad, y si el pan es bueno significa tiempo. Y a veces todos carecemos de eso.

R: ¿Me estás diciendo que tú no te haces el pan?

M: Es un mundo muy complejo y reservado para los muy pacientes (yo no lo soy, ¡lo quiero todo para ayer!). Es verdad que yo juego y hago mis cositas, pero para mí, es sagrado. Desde luego, el de la receta, mejor si lo compras.

R: Está bien. Anotado. Compro el pan. ¿Tiene que ser de centeno?

M: Tiene que ser un pan con personalidad. Vamos, que notes el cereal, puede ser también de espelta, semillas u otros cereales, pero el de centeno está riquísimo.

Cortamos el pan en rebanadas y le quitamos la corteza. No significa que sea mala, en absoluto, solo es que lo que queremos es que sea todo igual.

Cortamos dados aproximadamente de 1 cm por lado y lo ponemos en una bandeja de horno encima de papel sulfurizado, aproximadamente de unos 10-15 minutos a temperatura suave a 140 ˚C. Una vez estén, lo sacamos y dejamos enfriar.

R: Lo tostamos.

M: No, lo secamos para quitarle el exceso de humedad.

R: ¿Cómo noto la diferencia?

M: Si lo tostamos, dorará por fuera, pero del centro todavía mantendrá algo de humedad, y lo que queremos es que esté uniforme y crujiente por todas partes. Si el pan no está bien seco, una vez garrapiñado nos quedará gomoso.

R: Temperatura más baja y más tiempo.

M: ¡Exacto! Para probar que el pan está en su punto, lo que yo hago es sacar un par de trozos y dejo que enfríe, normalmente en cocina tenemos mesas de acero que ayudan a acelerar este proceso. Todo lo que saquemos del horno en caliente es blando, Raquel, ¿sabes por qué?

R: Hummm...

M: Si lo saco del horno en caliente, cualquier ingrediente susceptible de contener azúcares, aunque sean naturales, y lo pruebo en caliente, siempre estará blando, ya que los azúcares en caliente siempre están blandos y en frío cristalizan. Pues una vez cristalizados ves rápidamente si le falta un poco o ya lo tienes al punto.

R: Nunca he garrapiñado nada.

M: Es muy sencillo, y lo sabes.

R: No, no lo sé.

M: ¿Cuántas veces te he dicho que un caramelo no se toca?

R: Que sí, que muevo el cazo y lo bailo, pero no remuevo el caramelo...

M: ¿Y por qué no se toca? ¿Porque nos empaniza, no? Pues si quieres garrapiñar hay que mezclar el ingrediente con ese azúcar.

R: ¿En qué punto debe estar el caramelo?

M: Si tenemos termómetro, es muy fácil: entre 117 y 120 °C.

Caramelo

Yo tengo dos maneras de clasificar los azúcares, almíbares o jarabes y los caramelos: los almíbares suelen tener una densidad más baja, vamos, que están líquidos, y los utilizamos para preparar elaboraciones de fruta o bien para emborrachar bizcochos y tartas, o para elaboración de sorbetes y merengues; y los caramelos, que estos, al no contener gran cantidad de agua o nada, quedan crujientes.

Realmente la base es la misma, la variación son los grados de

temperatura; o también podemos decir que la evaporación de agua densifica la concentración de azúcar. No todos los caramelos se hacen con agua, pero es verdad que si los dejas cocer, al final llegas al mismo destino.

RAQUEL: ¿Ya amarilleando? ¿Con la burbuja?

MONTSE: Antes, todavía transparente... Es veinte segundos antes de que veamos que el caramelo empieza a coger color, y en ese momento echas los trozos de pan. ¿Hasta cuándo?

R: Imagino que tiene que ser pronto, porque el caramelo es traición, y traición, y como lo pierdas un segundo de vista, ya está quemado.

M: ¿Por qué? Baja el fuego. El coche corre lo que tú le pises. Y como siempre comento, hay que adelantarse a los acontecimientos; si tú sabes que se te pasa, hay que estar alerta para que esto no suceda.

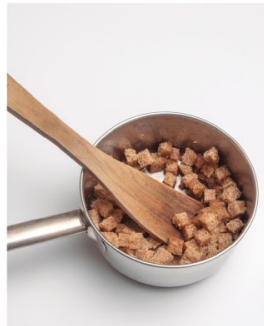
Vas a ver en el azúcar cuando añadas el pan las siguientes fases, (¡ah!, y acuérdate de que tienes que remover sin parar):

- Primero: el pan empieza a blanquear.

- Segundo: se hace un bloque.

- Tercero: sin dejar de mezclar, se van separando entre ellos.

- Cuarto: seguimos mezclando y el caramelo y nuestro pan empiezan a coger color dorado.



R: ¿Antes del color caramelo flan? (que, por cierto, es mi color favorito de la historia de la moda...).

M: Mucho antes, el color caramelo flan es un poco el límite de que se nos queme.

R: Echas el azúcar y en un segundo tienes el pan dentro.

M: Suele ser rápido, ¡pero no tanto! Tienes tiempo, tranquila. Luego estirar y separar.

R: Es imposible separar sin quemarse. ¿Tú cómo lo haces?

M: Con la espátula, aunque reconozco que a estas alturas lo hago mucho con las manos y ya no me quemo.

R: Eso os pasa a todos los chefs. Habéis perdido o bien la sensibilidad térmica o el miedo.

M: Ambas... puede ser, pero muchas veces el desconocimiento hace que tengas miedo a algo. Eso no quiere decir que no me haya quemado nunca, de hecho mis mayores quemaduras han sido con caramelo. Pero es verdad que, cuando lo manipulas, tienes que estar concentrada y siempre alejada de los niños.

Bueno, volvemos al pan, una vez estiradas y separadas cuentas hasta veinte y aliñas con sal y pimienta. Yo uso pimienta de Espelette. Y ahora, ¿por qué solo veinte segundos?

R: Porque quieres que se haya enfriado solo un poco. Pero el

objetivo no lo adivino...

M: No puedo echar la pimienta nada más sacarlo del fuego porque se quema y amarga. Si lo piensas, sucede con casi todas las especias. En España, utilizamos mucho el pimentón, y cuando trabajamos con él, tenemos que ir rápido porque se quema fácilmente.

En este caso, si dejo enfriar demasiado el caramelo, no se queda adherida ni la sal ni la pimienta, vamos, no me sirve porque no se engancha, y los aliños quedan al fondo de la bandeja, y yo quiero que en cada bocado tengamos un punto picante y salado.

RAQUEL Y MONTSE: ¡¡¡Ruido en boca!!!

R: Pues ya tenemos nuestro pan.

M: Vamos con la emulsión.

R: ¿Cómo definirías tú una emulsión?

Definición de emulsión para Montse

Emulsión es inyectar microburbujas a una mezcla de dos o más ingredientes. Se hace para conseguir una mezcla homogénea. Estas burbujas pueden variar de tamaño. Según incorporemos el aire y el tamaño que tengan, la mezcla será más estable o más aérea. Aunque esto que vamos a hacer no es una emulsión al uso.

MONTSE: Tú, ¿cómo emulsionas?

RAQUEL: Varilla y lecitina de soja.

M: ¿Y dónde la compras?

R: Online.

M: ¿Y te sale siempre bien?

R: Depende del producto. A veces, lo consigo y se levanta estupendamente, y otras veces no.

M: Claro, porque en casa no tienes un motor de pecera.

R: Perdona, ¿que no tengo qué?

M: Un motor de acuario que crea oxígeno y, en consecuencia, burbujas...

R: ¿Estás hablando en serio? Dejamos a Nemo sin aire y nos llevamos el motor a la emulsión...

M: Imaginamos entonces que no tienes acuario.

R: No, no tengo.

M: Yo tampoco, aunque es una asignatura pendiente. Lo que necesitamos es una estabilidad relativa. No necesitas que te aguante tres horas. Y si no usas la lecitina, ¿qué utilizarías?

R: No se me ocurre nada, la verdad...

M: Hay dos posibilidades: la proteína de la yema de huevo o media hoja de gelatina fundida.

Emulsionar con proteína

La hoja de gelatina emulsiona a una temperatura tirando a fría, y al crear burbujas se enfría rápidamente. Esta emulsión, al contener gelatina, queda con una textura muy suave, pero gelatinizada. También es verdad que en el momento de ponerla en la boca se disuelve muy rápido.

Emulsionar con gelatina es más adecuado si es para una elaboración en templado o frío. La yema de huevo la tenemos que usar en caliente, y en la mezcla aparte de emulsionarla la vamos a enriquecer. Y resulta que casi siempre, tanto huevo como gelatina,

puede ser que lo tengamos en casa.

RAQUEL: ¿Y si tengo que elegir?

MONTSE: Yema de huevo. He tenido la fantástica suerte de que por mi trabajo he podido viajar, y hemos hecho diferentes colaboraciones con cocineros y pasteleros muy reputados internacionalmente, y cuando me ven emulsionando con una yema de huevo, no se lo creen.

R: Y además, esto es en caliente...

M: Por eso.

R: Pues la lecitina será difícil de conseguir, pero hierbaluisa fresca..., porque tú la usas fresca, seguro...

M: Lo que yo hago es adquirir o recolectar la hierbaluisa en fresco, y después, la seco y la guardo. Es uno de los olores de mi infancia.

R: Los postres son infancia.

M: Mi infancia fue estupenda, criada en el campo un poco a lo salvaje. En casa se dedican a las flores y plantas al igual que los árboles frutales. La merienda en verano era debajo del níspero, pero uno de los recuerdos más espectaculares era ir a recoger con mi hermano el néctar que desprendía una pequeña flor rosa, nosotros las llamábamos conejitos, y el olor de la flor y su néctar eran indescriptibles. Eso era un postre, un postre cien por cien natural.

R: Hay muchos grandes pasteleros que usan las flores, ¿tú no?

M: No, porque yo me he criado en el bancal de flores y plantas. Y sé que es difícil, por no decir imposible, igualar. La naturaleza se puede evocar, pero no emular.

Seguimos, ahora tenemos que lavar las hojas.

R: Y con el lavado, ¿no pierden?

M: Solo quitamos el polvo. Preparamos el zumo de limón, ya sabes, lo colamos y lo ponemos a calentar suavemente, junto las hojas de hierbaluisa.

R: ¿Por qué, si vas a infusionar?

M: Porque no quiero limón cocinado, no quiero ese sabor. Una vez el zumo nos llega aproximadamente a 60 ˚C, machaco las hojas y cubro con papel film.

R: Atrapas el perfume.

M: Exacto, los vapores, los aromas volátiles, se quedan ahí... encarcelados. Solo veinte minutos y lo colamos, presionando.

R: Iba a decir lo escurrimos, pero en cocina eso suena a bayeta.

M: Suena a lo que suena, pero es eso: lo escurrimos bien. Lo volvemos a levantar a 60 ˚C y echamos la yema. La calentamos pero no la cocinamos.

R: ¿Huevo no cocinado?

M: Bienvenida al complejo mundo de los huevos. Te lo voy a contar un poco para que lo entiendas:

En España no se permite cocinar las tortillas de patata con huevo fresco, estamos siempre hablando de restaurantes, bares, etcétera. Normalmente se hace con huevos tratados para matar cualquier tipo de bichos y proteger al consumidor.

Pero no sucede lo mismo con un huevo frito, podemos venderlo fresco en cualquier establecimiento.

La respuesta es sencilla, las tortillas normalmente suelen ser grandes y las consumimos en cualquier establecimiento por pinchos, o por raciones. Si no se consume en un período corto de tiempo, las bacterias pueden proliferar a causa del calor o la contaminación cruzada, y provocar grandes problemas de salud.

En cambio, con los huevos fritos, por cultura, se fríen y se consumen enseguida, y a las bacterias no les da tiempo a proliferar, por eso se permite.

R: Pues a mí la tortilla de patata me dura más de un día y vuelvo a comerla en el desayuno.

M: Pues te la juegas. El huevo se come al momento, pero en casa tú tomas la decisión. Y recuerda bien esto, los huevos no se lavan y no se pasan de cáscara a cáscara.

R: No me digas eso, porque yo, antes de conocerte, separaba claras y yemas así.

M: Contaminación cruzada, amiga. No lo olvides.

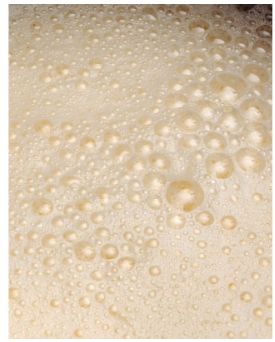
R: Vale, no lo volveré a hacer. Y la tortilla me la termino de una tacada.

M: Eso es, a mí no me dura nada. ¿Emulsionamos? Recuerda que este postre nos lo comemos inmediatamente.

R: ¿Cómo lo haces?

Cómo emulsiona Montse

Recipiente, cazo, bol (ligeramente volcado), túrmix y, cuando va haciendo mucha burbuja, al principio le cuesta un poco, después no. Una vez tengo las burbujas que quiero doy dos golpecitos al recipiente, espero un minuto y puedo servir la emulsión. Dos golpes, ¿por qué?



RAQUEL: Tengo una respuesta muy estúpida. Igual que te das las cremas de cara con movimientos ascendentes para crear una tendencia a que la piel se sostenga...

MONTSE: Por ahí van los tiros. Lo que conseguimos es que el líquido de las burbujas descienda al fondo del bol y el aire ascienda, haciendo más sólida la emulsión.

Terminamos con unas gotas de aceite de oliva.

R: ¿Aliñas el postre?

M: Siempre. Todo con un poco de aliño es mejor. Recuerda esto, un cocinero *top* es el que clava los aliños y borda las cocciones.

R: Todo a punto: la crema de almendra y coco, nuestro pan garrapiñado, la emulsión y aliñamos el postre. Solo nos falta comerlo.

Sorpresas de fruta de la pasión

4 personas

Crema de fruta de la pasión

175 g de zumo de pasión
285 g de huevos
250 g de azúcar
75 g de mantequilla
1 hoja de gelatina

Ponemos la hoja de gelatina en remojo, en agua fría, y reservamos.

En un cazo ponemos el zumo de fruta de la pasión y la mitad del azúcar, removemos y calentamos hasta que el azúcar se haya disuelto. Reservamos.

Aparte, cascamos los huevos en un bol y los batimos bien con la otra mitad del azúcar. Y, por otro lado, cortamos la mantequilla en dados no muy grandes. Una vez tenemos toda la *mise en place* preparada podemos pasar a ejecutar la crema.

Añadimos la mezcla del zumo de fruta a la del bol, huevos cascados con azúcar, batimos enérgicamente, y esta mezcla la devolvemos al cazo. Aquí tenemos que cocinarla hasta que alcance el punto de ebullición, y sobre todo sin parar de remover. Una vez veamos que ya está hirviendo tendremos que colar, y lo pasaremos por un chino fino o bien un colador. En el colador ponemos la hoja de gelatina que hemos puesto en remojo previamente, esta tiene que estar escurrida y seca.

Una vez colada la crema esperamos a que esta baje de temperatura aproximadamente entre 40 y 45 ˚C, añadimos la mantequilla que ya hemos cortado en dados, y removemos hasta que esta se haya integrado completamente.

Es importante dejar enfriar completamente la crema antes de usarla y hay que taparla a piel.

Pasta para sorpresas

250 g de harina
2 g sal
15 g azúcar
2 huevos enteros
75 g de mantequilla
10 g de ron
1 huevo

Mezclamos todos los ingredientes, empezando por los ingredientes sólidos. Seguidamente añadimos los líquidos y, para terminar, añadimos la mantequilla pomada.

Amasamos bien. Podemos hacerlo con máquina y entonces tendremos que utilizar la herramienta de gancho o bien podemos hacerlo a mano. Amasamos hasta que la mezcla esté completamente homogénea y veamos que todos los ingredientes están completamente integrados.

Preparamos una bola y la tapamos con papel film, esto se hace para que no se seque. Dejamos reposar aproximadamente de 6 a 12 horas.

Una vez reposada la masa y completamente fría, estiramos con la ayuda de un rodillo y con una ligera capa de harina en la mesa.

Esta tiene que quedar lo más fina posible, y hay que usarla rápidamente, ya que si no la usamos enseguida la masa se seca y queda cuarteada, haciendo peligrar el sellado de la crema en su interior.

En este proceso, y cuando ya esté bien estirada en rodillo, nos podemos ayudar de una máquina de estirado de pasta que nos permitirá tener el mismo grosor en toda la superficie.

Ponemos la crema de fruta de la pasión en una manga con una boquilla lisa, y escudillamos en la masa previamente estirada. Es importante que dejemos una separación entre cada porción de crema, ya que tendremos que dejar un margen de maniobra del borde aproximadamente de un centímetro en cada sorpresa. Pintamos con un huevo bien batido con la ayuda de un pincel todo el borde de la porción de crema y cubrimos con delicadeza con otra pieza de masa estirada igual de fina. El proceso es parecido al de unos raviolis.

Con la ayuda de los dedos, marcamos el borde del ravioli de manera que no quede aire en su interior. Con un cortapastas redondo marcamos bien el cerco con la parte que no corta, en todos los raviolis. Después los cortamos, quitamos la masa sobrante y los ponemos a congelar.. Estos tienen que estar encima de un papel de horno y no se tienen que tocar entre ellos; suelen ser frágiles, así que hay que manipularlos delicadamente.

Conservamos en un recipiente hermético una vez ya estén congelados.

Helado de vainilla

250 g de nata

250 g de leche
6 yemas = 110 g
1 rama de vainilla

Introducimos en un cazo la leche y la nata. Seguidamente cogemos las ramas de vainilla y las abrimos por la mitad. Con la ayuda de una puntilla rascamos las bolas negras del interior y las introducimos en el lácteo anterior. Hacemos lo mismo con las vainas de vainilla.

Llevamos la nata y la leche a ebullición y dejamos infusionar para que coja buen sabor a vainilla. Aparte, en un bol cascamos los huevos y desclaramos, en este caso solo necesitamos las yemas, las claras las podemos reservar para otra elaboración. Junto con las yemas añadimos el azúcar y blanqueamos enérgicamente. En esta mezcla integramos los lácteos con la vainilla y removemos hasta que todo está integrado.

Volvemos la mezcla al cazo y lo llevamos al fuego. Este tiene que ser suave, no podemos dejar de mover y lo hacemos con una espátula o bien varilla, pero tenemos que moverlo sin batir.

Hay que cocer hasta que llegue a la temperatura de 83-85 °C, y para eso nos ayudaremos de un termómetro. A partir de aquí nuestros movimientos tienen que ser rápidos, ya que lo que tenemos que hacer es cortar la cocción de la crema. Colamos la mezcla intentando que pase lo máximo posible de vainilla y la ponemos a enfriar en un baño María invertido. Dejamos enfriar y madurar la crema aprox. unas 12 horas, (lo perfecto es de un día para otro).

Mantecamos y reservamos.

Montaje

Tenemos que freír las sorpresas de fruta de la pasión, por lo que ponemos en un cazo aceite de oliva suave a una temperatura de 170 ˚C. Tenemos que poner las piezas poco a poco, ya que al introducir en el cazo y estar congeladas la temperatura bajará considerablemente y esto hará que nuestros raviolis se nos abran.

Una vez fritos, tenemos que escurrirlos. Emplatar directamente colocando 3 piezas de fruta de la pasión, espolvoreamos por encima con azúcar glas, y al lado colocamos una bola de helado de vainilla.

MONTSE: A ver, en mi vida hay un antes y un después de este postre, porque antes de él yo era cocinera.

RAQUEL: Un postre con historia, entonces.

M: Es muy sencillo. A ver, muy sencillo para mí, jajaja...

R: Cuéntame la historia completa del postre que te cambió la vida... No me dejes, nunca mejor dicho, con la miel en los labios.

M: Yo estaba trabajando en Can Fabes y se decidió abrir el restaurante Santceloni en Madrid. Entonces, Santi Santamaría me preguntó qué partida quería llevar yo, y le respondí que pastelería. Y que conste que antes nadie la quería, era la partida menos valorada dentro de un restaurante. Entonces, nos lo dijo a Óscar y a mí.

R: ¿Óscar, tu marido? ¿Trabajabais juntos?

M: Sí, nos conocimos trabajando juntos, ya sabes, el roce hace el cariño. Óscar se vendría a Madrid de jefe de cocina y yo de pastelera. Santi nos pidió una carta de postres y juntos hicimos esta receta. Este postre fue nuestro primer plato juntos, y para mí todo cambió, ya que me establecí en la parte más dulce del restaurante.

R: Cámbiame la vida, Montse.

M: Voy a intentarlo, jajaja. Lleva tres elaboraciones básicas: una masa de frito, una crema de fruta de la pasión y una base de helado clásica de crema inglesa de vainilla. Sencillo pero hay que hacerlo bien, si no fuera así podría salir cualquier cosa, y no queremos eso.

R: Muy bien ejecutado.

M: Lo más importante en un postre es pensar por adelantado. Si tengo una masa preparada y la tengo que rellenar, y añado el relleno caliente, estropeo la masa.

Hay que ordenar para que todo esté en la misma sintonía, ya no solo de temperaturas, sino también de tiempos de elaboración. No podemos empezar la casa por el tejado. Si en nuestra receta tenemos algo que necesita reposo, calcularemos antes los tiempos y esa parte la haremos con antelación.

Casi todos mis postres puedes hacerlo con elaboraciones previas.

R: ¿Por qué?

M: Porque no me gusta estar en la cocina con los invitados en la

mesa. Me gusta participar, es verdad que siempre hay que hacer alguno de los retoques a última hora, pero lo cierto es que si estamos en la cena prefiero disfrutar, y ya te luces un poco con el emplatado. Pero no se trata de esclavizarse en la cocina si encima no te dedicas ni a ello. Bueno, volvamos a la receta. Lo primero que vamos a hacer es la crema de la pasión. Vamos con mis cítricos.

R: ¡Otra vez el puré de fruta de la pasión! ¡Es un *hit*!

M: Para mí es como un vestido negro. Me gusta tanto la fruta de la pasión y los cítricos... Son unos de mis ingredientes fetiche, no tengo demasiados, pero el sabor ácido me pierde.

R: *Little Black Dress.*

M: Sí, eso es. A mí me gusta mucho el ácido, pero además como lo rebajo con mantequilla y huevo es como el LBD, muy elegante.

Ponemos en un cazo el puré y la mitad del azúcar de la receta. Calentamos y disolvemos, porque si lo caliento de más pierdo el frescor de este.

R: Pasa como con el limón cocinado, Sensei. Sabores cocinados y crudos. Y tú quieres crudo...

M: Me gusta que me hagas caso. Y me gusta este sabor, en concreto, en semicrudo. Huevos enteros y la otra mitad de azúcar en un bol. Aquí no tenemos mucho problema a la hora de blanquear. Vamos a la hora de mezclar estos dos ingredientes ¿Por qué crees?

R: Ni idea.

M: Porque no es lo mismo azúcar y yemas, que no tienen tanta agua, que azúcar y huevo entero... Porque el azúcar es un conservante, pero también quema. Y resulta que si no integro bien el azúcar a las yemas, las yemas se cauterizan, ¿y qué sucede?

R: Que se nota que no llegan a disolverse.

M: Lo primero que se nota es que la mezcla no resulta homogénea, y quedan unos grumos tirando a desagradables. Segundo, que la acción del huevo queda anulada, haciendo así que la crema espese menos. Mejor dicho, no llegan a actuar correctamente y quedan grumos. Y los grumos que quedan en el colador son parte de yema que no tenemos y...

R: Ahí viene tu frase mágica.

R y M: ¡Todo forma parte de la receta!

Todo forma parte de la receta (por qué es importante la exactitud en la pastelería)

El mito de la exactitud de las recetas de pastelería es correcto, es importante poner las proporciones exactas de las recetas. Incluso así, hay muchas veces que ni haciéndolo exactamente la misma receta puede variar, por diferentes razones: por el clima, porque el horno es diferente aun teniendo la misma temperatura, etc.

Y al igual que somos exactos a la hora de pesar, tenemos que ser exactos a la hora de rebañar los boles o de mezclar de un cazo a otro. Lo que se queda en las bases de los recipientes TAMBIÉN FORMA PARTE DE LA RECETA, así que a rebañar, y a pesar todo con exactitud.

RAQUEL: Pero aquí pone 285 gramos de huevo «exactos».

MONTSE: En todas mis recetas yo uso gramos, porque quien la hace se queda más tranquilo y resulta muy práctico. ¿Y por qué pongo en gramos los huevos? Porque no todos pesan lo mismo; en el mercado encontramos diferentes calibres, y poner 6 huevos de la medida M no es lo mismo que poner 6 huevos de la medida XL, y ahí la receta

varía una barbaridad. Y si en la receta pongo huevo es huevo, y si pongo yema es yema. Cuidado con leer bien las recetas, siempre damos por sentado cosas que no son.

R: ¿Es un error típico?

M: Sí, porque la gente si pone en pastelería «huevo», solo piensa en yemas. Y huevo es huevo entero.

R: Entonces, mezclamos, no blanqueamos.

M: Eso es. Y el zumo de fruta de la pasión encima de los huevos. ¿Por qué?

R: ¿Cómo que por qué? Porque una cosa va detrás de la otra...

M: A ver, Raquel, podría valer, pero también podrías echar los huevos al cazo. Y no, tiene que ser: huevos y encima zumo.

R: No lo sé. No adivino la razón.

M: Esto es muy fácil, zumo caliente con cazo caliente.

R: Los huevos se cocinarían...

M: ¡Bien! Fuera, hacemos la mezcla lejos del fuego, dejando que los huevos vayan acostumbrándose a la temperatura de la pasión, dejamos que se quieran y luego volvemos al cazo.

R: Como en todas las cremas.

M: Mucha gente lo hace y no sabe el porqué. Y cuando sabes el porqué, te equivocas menos.

R: Entonces, lo mezclamos fuera y lo devolvemos al cazo...

M: Sí, y vamos cocinando sin dejar de remover a fuego moderado.

R: No muy caliente.

M: Esta crema tiene que hervir, pero a fuego moderado somos capaces de controlarla más y de remover más homogéneamente. Si quieres una tortilla dulce de fruta de la pasión, sube el fuego y no mezcles. Si quieres controlar esta receta, calor moderado. Y cuando empieza a hervir, ascensor.

R: ¿Qué hay en este ascensor? ¿Gelatina? ¿Mantequilla?

M: Dentro del chino la gelatina hidratada y escurrida, y debajo del chino, en el bol, la mantequilla cortada en dados.

R: Así me enseñaste a hacer la crema de limón para la *Lemon Pie*.

M: Recuerdo tu cara viendo todos estos pasos concentrados en uno. Me mirabas como una niña la primera vez que hace unas galletas. Fíjate, Raquel, incluso podrías hacerlo sin gelatina, solo con la mantequilla. Esto es cosa de nuestro gran amigo común.

R: ¡Ay, Paco! Nuestro Paco Torreblanca.

M: Paco Torreblanca, mi padre profesional, y toda su familia también.

R: Nos conocemos por él. Recuerdo el día que le llamé pidiendo socorro por *MasterChef Celebrity* y me respondió «en Madrid te voy a conseguir a la mejor». Desde que hice con él *Deja sitio para el postre* me envía su panettone todas las Navidades. Eso por no contarte el homenaje de pastelería que me regaló en un cumpleaños. Fue impresionante. Tiene un talento inabarcable, pero además es uno de los hombres más generosos que conozco.

M: Yo conocí a Paco cuando era una niña, tenía quince años, y él tiene gran culpa de muchos de los acontecimientos de mi vida. En casa, siendo mis hijos muy pequeños, siempre decían, «la magdalena gigante de Paco», y se le ha quedado este nombre para siempre al panettone.

R: Cuando empezó a mandármelos, yo quería a toda costa que

llegaran perfectos a la Navidad argentina y le pregunté. Me dijo que si no lo abría, no había problema. ¡Qué sabio, Paco! Y no lo abrí. A la mañana siguiente, el panettone estaba perfectamente cerrado, pero como si veinticinco ratones lo hubieran pellizcado durante la noche. Si hay panettone en casa no puede durar más de 48 horas. Es imposible. Alguien empieza y todos vamos detrás...

M: Para Navidades suelo regalar a cada familia un panettone, sé que así triunfo seguro, nos juntamos casi siempre en casa de mis padres y no falta panettone para desayunar todos los días. Ya es una tradición, suelo guardar siempre alguno de reserva (escondido), pero aunque a mí me gustan todos el que guardo de reserva ¡siempre es el de chocolate! En casa no pueden vivir sin él, tanto grandes como pequeños.

R: A nosotros nos pasa lo mismo. La verdad es que queremos mucho a esa familia bonita de Elda. ¡Te queremos, Paco! Hay que gritar cariños, que seguro que algo llega. Y ahora, volvamos a la receta.

M: Perfecto, en honor a Paco. Una vez preparada la crema, y pasada por el ascensor, la mezclamos bien con la mantequilla, la tapamos a piel y la dejamos enfriar.

R: Dejamos que descanse.

M: Exacto, para que la gelatina y la mantequilla cuajen y que coja textura, ya que vamos a utilizarlo para rellenar una masa como si fuera un ravioli.

R: ¡Un ravioli dulce! Mi favorito es el de calabaza dulce, ¡es verdad!

M: La pasta es neutra, y puedes hacer con ella lo que quieras, lo que normalmente siempre la usamos en salado. Yo también tengo un postre con pasta rellena de higos y la salsa es una *panna cotta* dulce de vainilla.

R: Ese lo tenemos que hacer.

M: Vale, pero vamos a terminar esta, ¿vale? Jajaja.

Ahora nos toca el helado de vainilla. Es una crema inglesa. Para darle más untuosidad, en este caso, no solo vamos a hacerla con leche, sino mitad leche, mitad nata. Esto solo puede hacerse si no hay un ácido que corte la nata. En la receta del helado de fruta de la pasión, por ejemplo, no habríamos podido...

¿Qué hacemos, entonces? ¿Calentamos la leche y la nata e infusionamos la vainilla? ¿Cómo lo hacemos, Raquel?

R: Yo echo el interior de la vaina, lo corto por un lateral y lo abro como un libro.

M: Yo no. Yo utilizo una tijera a la mitad y raspo con una puntilla.

R: Yo también raspo y echo la pasta en la leche y la mezclo.

M: ¿Y la vaina? ¡Que la vainilla es un manjar! La industria alimentaria aprovecha las vainas para elaborar azúcares avainillados. Lo que hace es secar las vainas vacías de vainilla y, después, triturarlas, o a veces simplemente la dejan secar con el azúcar y este se impregna de todo su sabor y aromas. Yo también echo la vaina para infusionar.

Infusionar

Las infusiones son un mundo a descubrir, podemos hacer infusiones de prácticamente todo.

Tenemos que conocer antes de infusionar la naturaleza del ingrediente, ya que nos ayudará a saber si prolongar el tiempo de infusionado nos favorece al resultado final, o bien nos puede arruinar la receta, por ejemplo, si hay ingredientes que llegan a amargar o bien evolucionan mal.

Con los tés hay que tener cuidado, que en muy poco tiempo pueden amargar, y el azafrán, aunque congelemos la elaboración, sigue evolucionando, en este caso para bien.

Pongo en un cazo el líquido, ya sea leche, nata, agua, jarabe, etc., y a continuación pongo la vainilla abierta y rascada, y también la vaina. Caliento el líquido, y después, cuando tengo que cocinar el

helado, lo sigo haciendo con la vainilla.

Una vez terminada la elaboración, y con la ayuda de un chino, cuelo la mezcla. Puedo comprobar que en el colador queda mucha parte de vainilla, hay que presionar bien para que en el colador simplemente quede la vaina vacía.

Lo dejaremos un rato. Hay quien solo la echa a última hora. Yo no. A mí me gusta desde el principio en la cocción para que coja todo.

RAQUEL: Siempre fuera del fuego, pero... ¿cuánto tiempo?

MONTSE: Realmente, lo que yo hago es: lo pongo a calentar, echo la vainilla, cuando va a hervir lo retiro y es siempre el tiempo aproximado en el que he preparado las yemas para la crema inglesa. En cualquier caso, la vainilla siempre evoluciona para bien.

R: No hay que tener miedo.

M: No, porque no amarga, como le puede pasar a un té. La vainilla suma.

R: Yemas fuera con azúcar...

M: Mezclamos, aquí sí, para que no cauterice y podamos cocinar bien la crema inglesa, y no nos queden grumos.

R: Líquido colado para hacer la primera mezcla fuera del fuego...

M: No colamos, ¿por qué?

R: Pues porque lo vas a colar luego, y aprovechas segundo a segundo la vainilla... ¡Que te conozco bien, Montse!

M: Cocinamos a fuego moderado y esta tiene que llegar a 85 ˚C. Y tú, para no estresarte, la sacas a 83 ˚C, ya que tienes el margen para que no se te pase, y con el calor residual sube a 85 ˚C, y así respiras más tranquila.

R: Yo me estreso con cualquier cosa. En eso aciertas.

M: Pues a 83 °C colamos rápidamente, pero aprovechando el oro negro, que es la vainilla, apretamos el colador hasta sacar todo y lo ponemos en un baño María invertido.

Baño María invertido

Un baño María invertido no es nada más ni nada menos que un bol o recipiente con hielo, siempre más grande que el recipiente con el líquido o la crema caliente que queramos poner encima.

Esta técnica es muy usada en cocina y en pastelería, y nos sirve para cortar las cocciones y enfriar rápidamente.

RAQUEL: Un cazo con hielo de toda la vida, un balde, lo que sea.

MONTSE: ¿Te has dado cuenta de que en las recetas no suele aparecer el hielo?

R: ¿Es verdad?

M: El hielo es imprescindible en muchos procesos. Es tan fundamental, que cuando preparamos cualquier postre siempre lo tenemos a punto.

Hielo en pastelería

En la pastelería necesitamos tener cambios bruscos de temperatura para asegurar la conservación de muchos alimentos, también con la ayuda de los baños María invertidos podemos escaldar hierbas y enfriarlas rápidamente para conservar toda su clorofila, y así obtener colores verdes intensos por sistemas naturales.

MONTSE: Lo mejor es dejar el helado para el día siguiente antes de turbinarlo, porque al dejarlo madurar tiene otra textura, queda más redondo.

RAQUEL: Y el frío ayuda a que se monte.

M: Eso es, la grasa está más estable. Los ingredientes ya han convivido un día entero.

R: Yo soy más sencilla, y a mí eso me pasa con las lentejas. Del día después, por favor.

M: Y al día siguiente, mantecamos.

R: Turbinamos.

M: Realmente la palabra turbinar creo que todavía no existe, pero es una palabra muy usada en cocina.

R: Tienes que explicar la diferencia.

M: Turbinar es el uso de una máquina con turbina, la usamos en pastelería, y es un proceso de emulsión y enfriamiento de una mezcla helada.

Y se manteca el helado, que es principalmente lo mismo, pero el mix del helado contiene huevo y grasa.

Generalmente sirve para incorporar aire, uno de los ingredientes más importantes dentro de la pastelería, llamado «overrum».

R: Entonces, en casa, ¿qué usamos?

M: Lo que solemos tener en casa es para montar algo sencillo, y es más que suficiente para esta receta. No es tan difícil.

En mi casa tenemos una mantecadora de las de antes, mi padre tiene una muy particular, y siempre nos cuenta las batallas sobre ella.

R: ¿Para hacer el helado cuando era niño?

M: Si te la enseño no te lo crees.

R: A ver, ¿la llevas en el móvil?

M: Yo en casa tengo una eléctrica pequeña de sobremesa, hace poco vi a una actriz americana en un vídeo haciendo el helado en la misma máquina.

R: ¿Son las primeras heladeras? Sigo mirando la foto de la heladera de tu padre y no me lo creo...

M: No sé si la primera, pero de las primeras, seguro. ¿Continuamos?

Tenemos, por tanto, el helado. Vamos a hacer la pasta. ¡La sorpresa! Para ello, nos podría valer cualquier masa que fría bien.

R: ¿Tipo pestiños?

M: Esa serviría, pero la mía es esta: harina, sal, azúcar, huevos... y mi chispita. Me gusta echar ron a muchos dulces.

R: ¿Rones suaves?

M: Son gotas, aromatizan. Te tiene que gustar, y si te gusta intenso, pues fuertecito. Más intenso que el anís. En casa de mi abuela el toque, la chispita, era el anís; me encantaba, ese el aroma de los postres de mi infancia.

Alcoholes

En la pastelería podemos usar cualquier alcohol, realmente existe una variedad muy extensa, y podemos jugar con ellos. Tenemos que saber que el alcohol es un anticongelante y si lo introducimos en alguna elaboración helada será un impedimento para la buena ejecución de este, no hay que abusar de ellos, ya que nos descompensarían las recetas. No es lo mismo un chorro que dos gotas, pues variará la elasticidad o tenacidad de masas.

RAQUEL: ¿Se podría haber puesto algo de alcohol en el helado?

MONTSE: Alcoholes en helado, complejo... Y si hay niños, ya lo sabes, cocinamos el alcohol.

R: Yo, chorrito de vino en un guiso, no lo perdono. Un brandy, desalcoholizado. No me lo pierdo, triunfo seguro. Y tú, pasta con ron, me imagino que exactamente igual.

M: Exacto, ¿y cómo mezclamos la pasta?: Sólidos primero. Cuando hablo de sólidos me refiero a la harina, azúcar, frutos secos... Siempre tamizados, ta-mi-za-dos.

R: Si tú dices que tamice, Montse, yo lo hago, pero me lleva tanto rato y veo la harina tan fina... y no entiendo para qué lo hago...

M: Hay varios motivos: que abras mal el paquete y te caiga un trozo de papel o plástico.

R: Si esa es la razón, no voy a volver a tamizar, porque tengo mucho cuidado. Y no conozco tu tamiz, pero yo tengo un colador grande y me lleva la vida.

M: Tengo más motivos para convencerte. Paquetes con humedad igual a piedras de harina. Hay que eliminarlos. Y la tercera es que la harina se queda compacta y hay que disolverla, abrirla, airearla para que mezcle bien.

R: ¿Y el azúcar?

M: Lo mismo, piedrecita de azúcar... pero con el azúcar glas. ¿Te he convencido?

R: Como te respondería una casi medio argentina: obvio.

M: Entonces, juntamos todos los sólidos y le añadimos los huevos enteros.

R: ¿Batidos?

M: Da igual. Lo vamos a mezclar, o con la mano o a máquina. Antes

de mezclar, gotitas de ron y la mantequilla, pomada al final.

R: Qué difícil que se quieran estos.

M: Si están a la misma temperatura no tendremos ningún problema, es importante, y lo vuelvo a recalcar, que saquemos todos los ingredientes de la nevera a la vez, ya que si en la mantequilla pomada le pones el huevo muy frío, se bloquea.

R: ¿Tú lo mezclas a mano o a máquina?

M: Si es a máquina, hay que hacerlo con gancho. ¿Y por qué crees que no lo hago con la varilla del robot?

R: Nunca me lo he planteado.

M: Porque pesa mucho y no necesitamos aire, al revés. También hay una herramienta que funciona muy bien. Yo la llamo «la K». Es otro tipo de accesorio muy útil.

R: Yo, con las masas, reconozco que no puedo no hacerlo con la mano. Es lo que más me relaja del mundo: amasar.

M: Amasar es entender y comprender el producto con las manos, creo que los que nos dedicamos a este oficio es una de las fases más satisfactorias, siempre que no tengas que hacer mil kilos, claro. Ahora filmamos y dejamos reposar en nevera, de 6 a 12 horas. ¿Para qué?

R: ...

M: Para que se enfríe, para que repose, porque si lo corto en redondo sin enfriar ni reposar, la masa va a quedar ovalada una vez cortada, debido a la tenacidad de la harina.

R: ¿Ovalada? ¿Y por qué no encoge de forma uniforme?

M: Depende de qué parte estiras.

R: ¿Y cuál es la que merma, la más castigada o la otra?

M: Merma en la que tú estás actuando. El gluten es así. Un perezoso que necesita descansar. Una siestecita.

R: ¿Y esta era la sorpresa?

M: La sorpresa es lo que hay dentro. Ahora lo tenemos todo. Vamos a hacer el ravioli. Sacamos y enharinamos ligeramente la mesa para ayudarnos a estirar la masa, pero no mucho, no queremos secarla. O mucho mejor si lo hacemos encima de papel de horno, sin necesidad de añadir harina.

Primero estiramos. Yo hago un cuadrado preferiblemente. Estiro la masa, lo más fina posible. Tengo un truco.

R: Yo tengo una máquina de hacer pasta.

M: ¡Ese es el truco! Pasada a pasada. Hasta el número medio de la máquina.

R: Sí, porque el más fino es casi transparente.

M: Y se rompería, y también al ser tan fina se nos secaría superrápido.

R: Con la máquina, la verdad, no fallas.

M: Y si no tienes máquina, yo lo hago así con el rodillo.

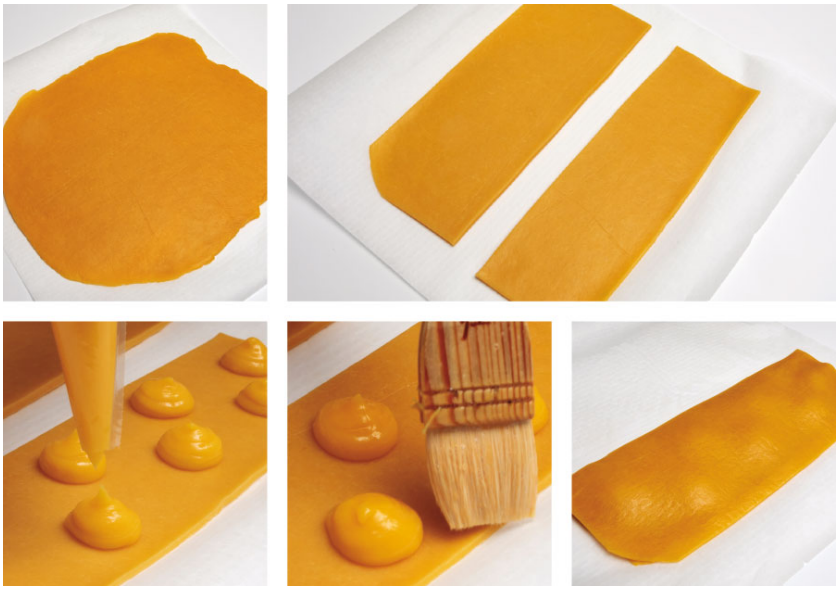
R: ¿Mismo grosor? Imposible.

M: Tengo mi truco de topes o reglas. Pongo en la mesa dos reglas del grosor que necesito y cuando el rodillo llega a las reglas no me deja ir más abajo, consiguiendo así una uniformidad estupenda.

R: Vamos con la máquina. Dos tiras de la pasta a número medio...

M: Claro, necesitamos dos: una para poner en la base y otra para taparla. A continuación, con la ayuda de una manga pastelera rellena de la crema de fruta de la pasión, hacemos pequeños montoncitos separados entre ellos y alternando filas.

Una vez puesta pintamos con huevo entero batido con un pincel, simplemente los espacios que han quedado libres.



R: Como el que pone pegamento...

M: Sí.

R: Y luego cortas.

M: No, aún tengo que encapsular, cerrar.

R: ¿Cómo lo haces tú?

M: Yo lo hago con un cortapastas por el lado más pequeño, por la parte que no corta. Aprieto juntando o pegando las dos láminas, dejando en el centro la crema. Finalmente, doy la vuelta al cortapastas por el lado, ahora sí, que corta, y corto. Y para reasegurar, vuelvo a apretarlo por el lado que no corta. Con esto consigo que no se me abran en el momento de freírlos.

R: ¿Y el truco del tenedor de empanadilla no sirve? Jajaja.

M: Sí, pero queda más feo, y si te pasas revientas el ravioli.

R: A mí la empanadilla me sale buena, buena...

M: Hazlo como quieras, pero no será mi receta con esos volantes

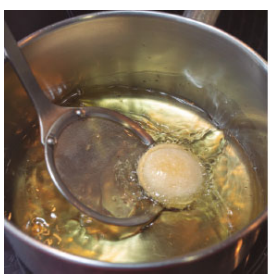
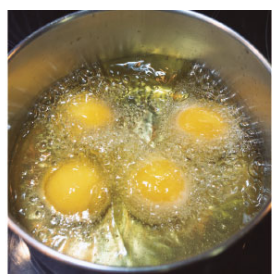
tan feos alrededor...

R: Vale, vale. Oído. ¿Cómo los frío?

M: Yo lo hago en aceite de oliva suave.

R: ¿Puedo hacerlo con girasol?

M: Sí, a 170 ˚C. Doramos, retiramos y escurrimos en papel absorbente.

R: Te voy a hacer una pregunta un poco tonta...

M: Dime.

R: ¿Papel absorbente por arriba y por abajo?

M: No, por abajo, y doy la vuelta a la sorpresa.

R: ¿Porque no sirve de nada poner una capa superior de papel de cocina?

M: No, porque hay que cuidar el planeta.

R: Hablando de sostenibilidad, ¿se pueden congelar y guardar?

M: Sin problema, una buena tirada, antes de cocinarlos, tenemos que aprovechar el tiempo y no vas a hacer la masa para dos raciones, seguro que en casa te lo agradecen. Después, a la hora de freírlos, necesitaremos un poco más de tiempo y ya está.

Digo yo que tendrás que comerte alguno antes de servir, ¿no? ¡Qué pena!, ¡control de calidad y chequear, que la crema se ha descongelado! Jajaja. Comprobaremos si están crujientes y en su punto. Pero si no quieres comerte ninguno...

R: Yo sí...

M: Bueno, quien no quiera, 3 minutos después de freír y ya lo tienes. El calor residual descongela cualquier cosa.

Pero es vital probar todo en cocina, generalmente los profesionales somos muy pesados en este tema, para saber qué das a tus comensales tienes que probar todo, ¡Pero no significa que te tomes diez raciones!

Y ahora, emplatamos. Ración de cinco en función de lo que hayas comido.

R: ¿Qué diámetro tienen?

M: Tres y medio, aproximadamente. Yo pongo tres. Un poquito de azúcar glas y la bola de helado.

R: ¿Dónde?

M: En un lateral. Truco.

R: A mí la bola de helado nunca me llega en su sitio a ninguna parte.

M: Ni a ti ni a nadie, hay que sujetarla. Yo frío un recorte de masa que parto en pedacitos y que pongo debajo del helado.

R: El patinaje artístico del helado es un drama en la pastelería...

M: No me lo digas a mí. En un restaurante te pueden devolver un

postre si se ha movido.

R: ¡Cuánto menú diario he comido! ¡Cuánto helado medio derretido! Jajaja.

M: Nosotros, fíjate, cuando monto un plato que lleva una elaboración helada, tengo ya al camarero esperando al lado para que salga al instante y el helado llegue perfecto.

R: Servicio exprés.

M: Si no, imagínate. Después de todo lo que hemos hecho, tarda un segundo más el camarero y te lleva el helado arrasando el plato. Nuestros platos están en sus manos y su presentación depende plenamente de ellos.

R: ¡Que vivan los camareros!

M: ¡Bravo!

Ensalada de melón y albahaca, pimienta negra y cardamomo

4 personas

Emulsión de albahaca

1 manojo de albahaca deshojada
225 g de agua de escaldar la albahaca
3 hojas de gelatina (2 g cada una)
100 g de jarabe TPT (50 g de agua, 50 g de azúcar)

Sumergimos las hojas de albahaca en agua hirviendo por espacio de 15 segundos, las sacamos y las refrescamos en un bol con agua y hielo. Una vez están las hojas frías, las escurrimos.

Preparamos el jarabe TPT, cogemos la misma cantidad de azúcar y la misma cantidad de agua, y lo ponemos en un cazo a hervir. Una vez ha levantado el hervor lo retiramos y lo tenemos listo.

Trituramos las hojas con el jarabe frío, podemos hacerlo con la ayuda de un brazo o bien con una Thermomix.

Ponemos las hojas de gelatina en remojo con agua muy fría, y una vez hidratadas las escurrimos y las introducimos en un cazo con un poco de agua del resultado de escaldar la albahaca. Lo ponemos al calor hasta que la gelatina se haya disuelto completamente.

Ahora añadimos el resto del agua del escaldado, pero en este caso fría, removemos, y en este momento podemos mezclar todo con la albahaca triturada.

Colamos todo el conjunto pasándolo por un chino fino.

Terminamos emulsionándolo con la batidora para introducir aire a la mezcla.

Melón

1 melón variedad piel de sapo
La piel de un limón
Sal en escamas
Pimienta negra molida
Cardamomo
Aceite de oliva virgen

Pelamos el melón, quitamos las pepitas y cortamos en dados de 2 cm de lado. Colocamos en una bandeja y aromatizamos con la piel de limón, exprimiéndola sobre estos. A continuación los ponemos en el plato.

Para terminar, salseamos el melón con la emulsión de albahaca y unas gotas de aceite de oliva. Sobre el primer melón ponemos una punta de sal en escamas, en el segundo el cardamomo molido, y en el último la pimienta negra molida.

MONTSE: Esta receta y la siguiente son las más sencillas de este libro, porque siempre me gusta incluir postres muy fáciles, que sean resultones y resolutivos. Yo los uso como corte del salado al dulce y son perfectos para un apuro o para un día a día.

RAQUEL: Eso es una gran idea porque no siempre tenemos tiempo para cocinar.

M: Y además son muy saludables, tienen muy poca cantidad de azúcar y yo lo utilizo mucho en el restaurante para intolerancias, alergias... Y, además, tiene por un lado el melón.

R: Tú eres muy puntillosa con el melón, crujiente y dulce.

M: Lo sabes bien, es una de mis manías. Dulce y que no sea de perfume embriagador. Una vez estuvimos en un restaurante tres estrellas en Japón, y de postre me pusieron una rodaja de melón, más que maduro, que se deshacía cuando lo tocabas, y con un olor abrumador; no pude comerlo. No significa que estuviera malo, pero yo no puedo comerme ese melón bajo ningún concepto. Mi familia más cercana sabe lo quisquillosa que soy con el melón. Ellos cultivan, y tal cual lo abren ya me dicen: este, Montse, ni lo pruebes. Mi marido siempre dice que si el melón es de mi gusto no dura nada, y si no es así a él le toca comer melón toda la semana.

R: Es mi fruta favorita. Embarazada me comía tres cuartos de melón al día. Jajaja.

M: ¡A mí me pasó con el melón y los pepinillos! Mi padre los recoge de la huerta y le da el perfumado a mi madre, y a mí el más especial.

R: Te he entendido. Encontrarlo es otra cosa.

M: Pues sí. Proveedores, Raquel, proveedores. Lo que vamos a hacer es aliñarlo con la emulsión de albahaca y con la piel del limón, realmente como si lo añadiésemos en un cóctel, doblando solo la piel, la salpicadura, un toque. Después, en una parte ponemos sal, en otra, pimienta negra, y en otra, cardamomo. Es muy curioso, ya verás. Vamos a comprobar cómo cambia una fruta simplemente con aliños.

R: Tu vena cocinera.

M: Siempre está ahí, me acompaña continuamente. Primero vamos

a hacer una emulsión de albahaca, que esto lo llevarán todos los trozos de melón independientemente del aliño. ¿Cómo hacemos la emulsión?: la queremos superverde. Yo lo llamo «verde transgénico».

R: Lo tuyo es exactamente lo contrario a lo transgénico.

M: Sí, porque no uso colorantes, busco los colores de la naturaleza a través de las cocciones.

Colorear naturalmente y potenciar sabores

¿A quién no le gusta ver algo con un color llamativo, limpio y que aporte luz y alegría?. Yo creo que a todos nos gusta, el tema es: ¿cómo podemos hacerlo naturalmente?

Hay colores que se utilizan y que en el mundo de los postres no existen, entonces solo se pueden usar químicamente. Por otro lado, cuando queremos colorear de manera natural, hay que preguntarse: ¿el ingrediente que colorea nuestra elaboración aporta sabor? ¿Queremos aportar ese sabor? ¿Cómo hacemos para que no sepa a nuestro colorante natural? O mejor dicho, ¿cómo potencio el color de los ingredientes en cada receta?

En el mundo de la pastelería los más usados son los colores rojos en todas sus gamas, los verdes, los amarillos y los naranjas.

Os voy a contar cómo potencio colores y en muchos casos también se potencian los colores:

Verdes: estos los elaboran siempre con hierbas; es importante coger solo las hojas, el tallo tiene menos clorofila concentrada. Para potenciar el sabor y el color, tal y como yo digo de «color transgénico», tenemos que cocinar las hojas por un período corto de tiempo en agua hirviendo y rápidamente hay que enfriarlas, y a

continuación escurrir. Las podemos guardar en nevera o bien si las empaquetamos adecuadamente podemos congelarlas. A la hora de triturar en cualquier elaboración sacarán todo su esplendor y su color. Es importante no cocinar nunca las hojas de más.

Esto también sucede en cocina, por ejemplo, con una crema de calabacín, que al final queda de color verde pardo. Lo que tenemos que hacer para que quede un color verde llamativo es pelar el calabacín. Elaborar luego la crema de la manera que cada uno quiera. Cuando ya tenemos la crema lista, a punto de triturar, le añadimos las pieles de calabacín cortadas muy pequeñas, cocemos un minuto, y trituramos. Verás qué diferencia.

Cómo extraemos todo el color en el azafrán: lo primero que tenemos que hacer es tostarlo ligeramente, con cuidado que no se queme. A continuación hidratamos para sacar todo su color, esto puede ser con agua si lo necesitamos en dulce o con un caldo si es para salado. Dejamos cocer un poco que concentre y tienes un *top* de color y una intensidad perfecta.

Con **los colores rojos** normalmente no necesitamos grandes cambios para elaboraciones de fresas, frutos rojos, etc. Pero si necesitamos ese aporte de color extra que marca la diferencia, usamos la remolacha.

Preparo un licuado, una vez hecho, quito el excedente de agua, así que lo reduzco y lo concentro hasta que queda denso.

Ahora puedo pintar cualquier elaboración añadiendo un color «rosa chicle» maravilloso, y además, como necesitamos tan poco, no aporta nada de sabor, si no quieres, claro.

En las elaboraciones que llevan huevos podemos comprar los que tengan este color más naranja.

Los huevos cambian de color según el tipo de alimento que consumen las gallinas, existe una carta de colores, un Pantone.

Resulta más visual **un helado de vainilla dorado** que blanquecino, lo que cambia simplemente es el color del huevo.

Para dar color a fondos y sabor también se usan las cebollas quemadas, para hacer fondos más oscuros.

MONTSE: Vamos a escaldar albahaca. Solo hojas. Es importante para mantener toda la clorofila.

***Recuerda:**

- En un cazo echamos agua y la ponemos a hervir.

- Deshojamos la albahaca, quitando todos los tallos y quedándonos solo con las hojas.

- Una vez hierva, añadimos las hojas y removemos, y cocinamos aproximadamente durante unos 15 segundos.

- Las pescamos o bien colamos, y automáticamente las sumergimos en un bol con agua y hielo para poder cortar la cocción y mantener el color muy vivo.

- Una vez frías las hojas, escurrimos y retiramos.

Es importante que pensemos que para triturarlo siempre tienen que ser con líquidos que estén fríos, ya que si lo ponemos caliente todo el proceso anterior no serviría para nada.

Trituramos con el jarabe frío y con el líquido de haber blanqueado, y deshacemos la gelatina que previamente hemos tenido en remojo.

Una vez esté todo frío podemos mezclar y colar siempre para asegurar de que no tenemos ningún grumo ni de hoja de albahaca ni de gelatina mal disuelta.

Seguidamente, lo dejamos a temperatura ambiente, porque le vamos a inyectar aire después.

RAQUEL: Para terminar...

M: Eso es, sí. Si la mezcla está muy fría se nos gelatiniza sin haber incorporado las burbujas, así que la nevera ni tocarla. Ahora cogemos el melón y lo cortamos en dados. Y vamos a tener desperdicio.

R: ¿Cortas eliminando lo que más me gusta a mí, lo naranjita?

M: ¿Te refieres a donde está concentrado todo el azúcar? Jajaja. Eres una dulcera.

R: Sí, lo soy, pero... ¿lo quitas o no?

M: Cuando vayamos a cortarlo ten en cuenta que es difícil cortar cuadrados porque desperdicias mucho. Yo lo que hago es pelarlo entero como si fuera una pelota de rugby y hay que quitar toda la piel para que no te quede esa parte más dura.

R: Lo pelas como si fuera una piña...

M: Pero con mucho cuidado para respetar la forma.

R: ¿No sería al revés? Para sacar cuadrados ir buscando líneas rectas...

M: Tiene sentido, pero lo mismo te pasas de desperdicio y te quedas sin melón. Aprovéchalo antes de cortarlo y buscar las mejores líneas. Por eso, lo tenemos pelado, cortamos por la mitad y le quitamos la parte central. La vacío de semillas. Y ahora, en vez de cortarlo en rodajas, saco cubos de unos 2,5 cm de lado.

R: Pero... ¿le quitas lo naranjita o no? Aquí te estás jugando el postre conmigo.

M: Le quito la hebra a ras, pero le dejo un poquito de tu naranjita. Elijo tres dados, los más gemelos y los pongo sobre un papel absorbente por la parte más cercana a la piel del melón.

R: La contraria a las pepitas. Mi naranjita en el ático.

M: ¿Por qué hago esto? Para que no se me manche el plato.

R: ¿Con el aliño?

M: No, con el agua. Hay que quitarle esa agua sobrante que suelta el melón.

R: Lo que haces es secar un poco la base. Esto es un truco para todo, ¿no?

M: Nosotros secamos prácticamente todo lo que tenga agua, grasa, sangre... El plato no debe estar manchado. Bueno, colocamos estos

dados en un plato. Yo usaba el plato submarino.

R: ¿El plato submarino?

M: En el restaurante todos los platos tienen nombre. Este es alargado y ovalado, parece un submarino, de ahí el nombre. En una cocina tenemos que comunicarnos: «¡Tráeme un submarino!» o «un comedero»... Los nombramos para agilizar. Imagínate si cada vez que necesitamos un plato tenemos que describirlo, no acabaríamos nunca, así con nombre propio no hay error.

Bueno, ponemos los tres cubos alineados. Sacamos un trozo de piel del limón, solo la parte amarilla, ya sabes. Esta lasca la vamos a estrujar justo encima del cubo. Este paso lo hacemos antes de pasar los tacos de melón al plato definitivo, ya que el aceite esencial que desprende al estrujar la piel de limón mancha mucho el plato, así que para asegurarnos lo haremos fuera y no tendremos que limpiar ningún desastre.

R: Qué poco confías en mí...

M: Raquel, es inevitable, si lo haces en el plato se mancha sí o sí. Una vez tenemos esto, ponemos dos gotitas de aceite por cubo. Yo lo hago con cucharilla.

R: A mí me vas a decir que con cuentagotas...

M: Si te pones nerviosa con una crema inglesa, que es una tontería, te voy a dejar con dos gotas y un plato limpio... venga.

Ahora vamos con la emulsión de albahaca. Utilizamos un brazo y en diagonal lo emulsionamos. Cuando ya veamos que tenemos muchas burbujas lo dejamos reposar un par de minutos para que estas se consoliden. Con una cuchara pequeña ponemos encima de cada taco de melón una cucharadita de emulsión.

R: ¡Se va a escurrir!

M: Sí, pero se nos escurre con elegancia, no pasa nada. Pero ahora

tenemos que ser rápidos.

R: Nos falta el aliño.

M: A ello vamos. En el primer melón ponemos sal en escamas. En el segundo le ponemos cardamomo.

R: Perdona, Montse. ¿Cómo usas el cardamomo?, ¿cómo lo rompes?

M: Yo tengo un pimentero relleno de cardamomo.

R: ¿Metes la vaina entera?

M: La pelo y pongo solo la semilla. En el molinillo la muelo, o uso mortero y la pico, pero tiene que ser muy poquito. Lo suyo es que lo muelas al momento, al igual que la pimienta, es cuando tienen más aroma.

R: Y nos falta la pimienta negra. ¿Una bolita?

M: Un toque. Picada igual, una bolita es muy agresiva. Es darle un puntito de alegría. El orden es importante. Sal, cardamomo y pimienta. Salado, balsámico y picante.

R: Postre riguroso.

M: Si empiezas por el lado de la pimienta, también te lo perdono. Jajaja.

R: ¿Tú explicas cómo comer tus platos?

M: Yo oriento, pero no me gusta dirigir o condicionar al comensal, porque yo no he hecho caso nunca a ningún cocinero y a sus indicaciones.

R: Eso es porque tienes uno en casa...

Sopa de zanahoria y cítricos, manzana, yogur y aceite de oliva

4 personas

Sopa de cítricos y zanahoria

100 g de zumo de naranja
50 g de zumo de mandarina
50 g de zumo de limón
50 g de zumo de pomelo
50 g de zumo de zanahoria
50 g de jarabe TPT
1 hoja de gelatina

Otros ingredientes

1 manzana verde
Aceite de oliva virgen extra, variedad arbequina
Yogur
Unas gotas de zumo de limón
Unas hojas de menta

Empezamos preparando el jarabe. Tenemos que poner en un cazo el agua y el azúcar. Una vez rompa el hervor y veamos que el azúcar se ha disuelto, lo retiramos.

Ponemos la gelatina a hidratar en agua fría. Una vez hidratada la escurrimos y secamos, y la disolvemos en el jarabe que todavía tenemos templado. Para asegurarnos de que está bien disuelta colamos la mezcla.

Para la sopa seguimos por el zumo de todos los cítricos. Tenemos

que colar, y una vez colado, pesamos el contenido.

Después hacemos el licuado de zanahoria, y colamos igual para asegurarnos de que no queda ningún grumo, juntamos todos los ingredientes y guardamos la mezcla en la nevera bien mezclada previamente. Es importante que a la hora de servir esté bien frío.

Aparte, pelamos la manzana y la cortamos en dados pequeños, de unos 5 mm *brunoise*, más o menos, y lo aliñamos con un chorro de aceite de oliva, un poco de yogur natural, y unas gotas de zumo de limón. Justo a la hora de servir añadimos hojas de menta picada en tiras muy finas.

Una vez tenemos la manzana lista la repartimos en la base de 4 boles. Si tenemos un aro lo podemos usar para poder dar más altura a la manzana y que nos quede bien redondo, simplemente es un tema de estética. Justo al final cuando lo vamos a servir, cortamos tiras de manzana y las colocamos encima para tener más volumen.

Servimos la sopa bien fría y mezclada con anterioridad.

MONTSE: Esta es otra propuesta fresca y refrescante y que me sirve para satisfacer a ese cliente que tiene más particularidades para comer todo tipo de postres.

RAQUEL: Y a mí me sirve para no estar cocinando todos los días. Tanto esta como la anterior receta de melón también me gustan para merienda. Para sacar algo a media tarde después de una muy buena comida. Dame esta otra opción.

M: Esta es muy fácil. Es una sopa: lleva zanahoria y cítricos. Zumo de limón, naranja, mandarina y pomelo.

R: ¿Toda la mezcla junta?

M: Es cosa de la cromática, jajaja. Se dice que los alimentos con la misma tonalidad van bien, se quieren. A esto le añades azafrán, curry, cúrcuma, todos los tonos anaranjados, y funciona.

R: La naturaleza es muy sabia para todo. También para esto. No lo había pensado. Es como un color block en moda.

Postres de colores monocromáticos

En el mundo de la gastronomía siempre se ha dicho que los ingredientes del mismo color normalmente se quieren, y que las combinaciones alocadas de colores iguales encajan. Este concepto se suele usar generalmente en el ámbito de los postres. Es toda una ciencia.

Naranja, verde, rojo, marrón, amarillo o blanco, diferentes texturas y contrastes, resulta visualmente de lo más elegante y minimalista, y eso solo a primera vista. Combinar naranja, azafrán, mandarina y curry o zanahoria encajan fenomenal. Ahora el pastelero tiene que saber combinarlo adecuadamente para que el postre vaya al siguiente nivel y lo haga exquisito.

RAQUEL: Tiene toda la lógica.

MONTSE: Pues aquí cogemos estos cítricos en los que el pomelo nos sirve para apaciguar el dulzor de todo lo demás. El pomelo equilibra con su amargor.

Hacemos zumos colados y después pesados de todos los cítricos. Predomina la naranja: 100 gramos, y del resto 50 gramos. Y con la

zanahoria lo que hacemos es que la pelamos y la licuamos. Yo la pelo porque no me gusta ese toque de la piel. La licúo y la cuelo. Lo quiero muy fino.

Significado de TPT

TPT significa «tanto por tanto», es decir, la misma cantidad de todos los ingredientes. Por ejemplo, un «jarabe TPT» es la misma cantidad de agua que de azúcar. Y pasa con todos los ingredientes.

MONTSE: Por otra parte, vamos a hacer un jarabe con agua y azúcar. Y en ese jarabe fundimos una hojita de gelatina. ¿Para qué?

RAQUEL: ¿Para emulsionarlo?

M: No llega con una hoja. Es solo para que se sujete mejor y no se decante tan rápidamente. La estabiliza y hace que se sirva más bonita y compacta. Y recuerda que la gelatina hay que fundirla en el jarabe, no en el cítrico, ya que si la fundes en cítrico el PH baja y la gelatina no actúa correctamente. Pues hecho, y lo dejamos enfriar.

R: Cuando lo sacas, ¿es necesario remover de nuevo o batir?

M: Un poco, con cuchara es suficiente.

R: ¿Y qué pasa con las vitaminas de esta sopa? ¿No se pierden?

M: La vitamina siempre está ahí, lo que sucede es que se oxida. Lo puedes hacer con antelación, pero es un postre.

R: Del momento. De un día para otro no vale.

M: Ya sabes lo especial que soy, así que de un día para otro, mejor no. Hay que buscar que sea lo más inmediato posible. Lo más fresco. Y ahora, vamos a hacer la guarnición: manzana verde, aceite

de oliva arbequina, yogur, unas gotitas de limón y menta.

R: Tu Granny Smith.

M: Exactamente, y la cortamos en *brunoise*. Escuadro para quitarle la curva a la manzana y a partir de ahí empiezo.

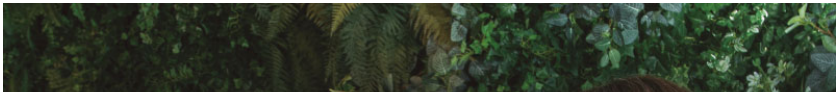
R: Y ahora, me vas a contar cómo evitas que esos cubitos no se pongan marrones en un segundo, feúchos.

M: Se explica en la receta. Poner tres gotas de limón y un chorro de aceite, que también evita que se oxide. Mezclamos bien y lo que hacemos es aliñar la manzana.

R: Esto me sirve para cualquier ensalada, ¿no?

M: Yo la uso para muchas, pero aquí tengo ese tartar aliñadito con yogur, aceite y limón.

R: ¿Cuánto yogur? Porque no pones cantidades en la receta.



M: Es tan poco que no puedo ponerlo en la receta. Lo justo para envolver los trocitos de manzana, pero no deben nadar en él. No hay cantidades porque depende de cuánto quieres hacer. ¿Una cucharada pequeña? Y, por último, pico muy fina la hoja de la menta y la echo a la mezcla.

R: Y, de esa forma, ¿también la proteges de la oxidación?

M: La menta tiene que ser al momento, si no vas a usarlo enseguida,

espera, ten todo a punto y rematas al final, el trabajo es el mismo, pero la verdad es que el yogur es un «tapafaltas». No te preocupes. Lo que voy a hacer ahora es coger mi tartar. Lo emplato como una *quenelle* o coges un molde cuadrado o redondo y rellenas en el centro del plato.

R: Muy compacto, que no se caiga con el líquido que vas a añadir.

M: A mí no me gusta compactar. Tiene que estar sujeto, pero no asfixiado. Hay que buscar volumen. Yo lo saco así al comedor con un poquito de menta fresca picada encima, y el camarero acompaña con la jarrita y sirve alrededor la sopa. Tenemos el líquido, el crujiente de la manzana y la untuosidad del yogur.

R: Y con lo que te sobra, vasitos de cristal con la mezcla.

M: Te sirve, pero debes tener en cuenta que hay elaboraciones que evolucionan en positivo como los guisos y otras en negativo. Si es para comerlo pronto, sin problema.

R: Pero, en general, todos los postres evolucionan en negativo.

M: No estoy de acuerdo. Los helados tienen que madurar, por ejemplo. Y hay algunos postres que de un día para otro están increíbles. Cuanta más grasa tienen, más aguantan.

R: Pero estamos hablando de un día.

M: Un día máximo. Imagina una tarta de limón que te empieza a saber como a incienso, o la tarta de fresas y nata que se empieza a manchar...

R: Yo, por eso, cuando hago tartas, y por lo que sea no se terminan, las divido entre los comensales para que la desayunemos todos, porque si no, es lo más decadente de la cocina. Ver un postre caído, manchado...

M: En eso somos iguales. La comida tiene que salir y abandonar la cocina para siempre.

R: Somos de cocina viajera.

M: Pastelería compartida y reciente. Totalmente.

Sopa de chía, granizado de manzana y apio y sorbete de fresa

4 personas

Sorbete de fresa acidulada

225 g de pulpa de fresón
150 g de jarabe TPT
25 g de zumo de lima

Limpiamos las fresas, las trituramos y a continuación colamos por un chino fino.

Preparamos un jarabe TPT y dejamos enfriar, y seguidamente hacemos el zumo de lima y colamos.

Una vez están listos todos los ingredientes, los juntamos, mezclamos bien y turbinamos.

Una vez montado podemos hacer una *quenelle* o hacer forma con moldes de silicona.

Granizado de manzana y apio

5 manzanas verdes
2 ramas de apio
20 g de jengibre

Licuamos las manzanas y ponemos el jugo a fuego muy bajo hasta que decante. A continuación desespumamos y colamos en una

estameña. Tenemos que dejar enfriar completamente.

El apio lo licuamos y colamos, al igual que el jengibre.

Mezclamos todos los ingredientes siempre en frío. La mezcla la ponemos a congelar, y una vez congelada y con la ayuda de un tenedor, la rallamos. La ralladura la guardamos en el congelador hasta el momento de su uso.

Chía hidratada

25 g de chía
100 g de granizado de manzana y apio

Para poder usar la chía tenemos que hidratarla con anterioridad. La hidratamos con la misma mezcla que el granizado, ponemos la chía en un bol y le añadimos zumos de manzana, apio y jengibre de la mezcla anterior. Movemos para que no nos queden grumos. Reservamos en frío.

Teja de manzana

1 manzana verde
35 g de zumo de limón
35 g de azúcar glas
Pimienta de Espelette

Pelamos la manzana y la cortamos en juliana fina para que no se nos oxide, la sumergimos en el zumo de limón y el azúcar, dejamos que repose en el líquido 5 minutos, y escurrimos.

Estiramos con forma redonda y fina en una silicona, la espolvoreamos con azúcar glas y un poco de pimienta de Espelette, la ponemos a secar a 50-70 °C durante unas 3 horas, y una vez fría

desmoldamos. Reservamos el crujiente en un recipiente tapado y seco.

Montaje

Para empezar a montar nuestro postre, en la base del plato ponemos la chía hidratada, al lateral el granizado de manzana, apio y jengibre y la bola de sorbete. Podemos añadir brotes de apio, y terminamos con la teja.

RAQUEL: Premio al postre saludable.

MONTSE: Este postre tiene un muy bajo contenido en azúcar. Tiene un poco, pero he intentado bajar lo máximo. Es un buen prepostre, inicio de la parte dulce del menú. Si hay que terminar y hacer un buen cierre, siempre propongo un buen chocolate negro.

R: Yo soy de lo contrario. De algo que me lave la boca, que

refresque.

M: Este es ideal para esto, pero cuando haces un menú tienes que ir de muy refrescante a otro más contundente.

R: Pero para una casa me gusta mucho ese postre que me refresca.

M: Pues este te va a encantar y es perfecto. Este tiene una chía que hemos hidratado.

R: ¿Para ti es un superalimento?

Superalimento

¿Qué es para mí un superalimento?. Creo que los tiempos cambian y cada vez estamos más informados, necesitamos tener mil estímulos y creer en algo. Por superalimento entiendo que es un ingrediente que nos aporta muchos beneficios si los consumimos.

En la lucha constante de aprender y conocer nuevos alimentos, evidentemente estos entran dentro de la rueda de la gastronomía, el cocinero inquieto viaja para conocer nuevos ingredientes, nuevas culturas, nuevas técnicas y para evolucionar.

Lo mismo le pasa al cliente que viene buscando cosas diferentes, y en cuanto ve un superalimento le llama la atención, y muchas veces es la balanza para escoger un plato u otro.

Para mí, algunos de estos superalimentos eran unos desconocidos, y ahora forman parte de mi despensa.

Por ejemplo, la chía, de sabor nada en absoluto, pero lo polivalente que tiene en textura, tanto en salado como en dulce, es amplio.

En casa lo solemos usar para añadir densidad y textura a una sopa. Digamos que sustituimos la pasta por la chía. La verdad es que nos encanta. Y si encima tiene muchos beneficios, eso que me llevo.

RAQUEL: Porque para la cocina, ¿qué puede aportar una chía? No sabe a nada.

MONTSE: El arroz tiene sabor, pero también absorbe todo el sabor del líquido en el que lo mojas. ¿Qué me aporta? Textura. Y el sabor se lo potencias tú. Pues en la chía pasa un poco eso, pero...

R: ¿Y coge bien el sabor?

M: La chía absorbe líquido, todo el que quieras. De hecho, no puedes hacer la elaboración con mucha antelación porque se lo bebe todo, pero es verdad que, a diferencia del arroz, esta no pierde mucho, así que contamos con ella para la textura.

Lo primero que vamos a hacer es el granizado de manzana y apio, y para ello tengo que licuar manzana (manzanas verdes Granny Smith) y licúo apio y jengibre, pero si no, le doy choque térmico a la manzana...

R: ¿Licúas con la piel?

M: Sí, no me preguntes por qué, seguramente le dé astringencia, pero... Ahora vamos con el choque térmico.

R: Como si yo supiera lo que es eso...

M: Vamos a hacer un proceso para evitar la oxidación rápida del zumo de manzana y conservar todas sus propiedades, como si quisiéramos blanquear una hierba para mantener todo su esplendor.

En este proceso tenemos que ser muy rápidos; uno de los principales responsables de la oxidación de los alimentos es el contacto con el oxígeno, entre otros.

El contacto directo con el oxígeno suele estropear muy rápidamente las frutas, lo podemos ver fácilmente cuando estas se van oscureciendo.

Así que los movimientos los vamos a hacer lo más rápido posible.

Licúo la manzana rápido, lo echo en un cazo y pongo fuego muy suave porque no quiero que cambie el sabor ni el color. Por decantación la parte sólida asciende y el líquido se queda abajo limpiando todas las impurezas que el zumo contiene. Cuando todas las impurezas suben a la parte superior lo quito con un instrumento parecido a un colador, pero plano, y vamos desespumando.

R: ¿Puede ser una cuchara con agujeros? ¿Es con la que los aficionados hacemos esferificaciones?

M: Sí, porque es una espuma muy sólida, y al tener agujeros aprovecho todo el zumo. Y consigo quitar casi todas las impurezas, pero para que quede perfecto ya sabes, a colar, pero como las partículas que quedan en el zumo son muy pequeñas, en un colador se me escurren, así que me ayudo de un colador con papel de celulosa, y lo voy pasando suavemente hasta que me queda un caldo brillante y transparente. A veces necesito varios papeles antes de que consiga pasarlo todo.

R: Me recuerda a un consomé brillante.

M: Eso es. Resulta transparente, y mucho menos oscuro que cualquier zumo de manzana que veas en el mercado. Y además, yo quiero darle una pizca de color verde. ¿Cómo lo hago?

R: Necesitas clorofila, pero, ¿de dónde la sacas?

M: De la hoja verde del apio. Ese apio simplemente lo licúo.

R: ¿No lo tienes que escaldar?

M: Puedes hacerlo, lo que después de licuarlo es complicado, y el apio cocinado, aunque sea un poco, varía mucho en sabor.

Lo que tienes que hacer es ir rápido, y congelar corriendo, acuérdate de que para hacer la mezcla todo tiene que estar frío, ya que si el zumo todavía está templado perderemos el color verde del apio rápidamente.

Y lo que voy a hacer ahora es mezclar: bulbo de jengibre licuado, apio y zumo de manzana, y lo pongo en un recipiente no muy hondo.

En este caso ya he dicho que congelamos en frío, pero...¡atención! Si pongo un líquido templado en el congelador, congela antes de que si lo pongo en frío.

R: ¿Cómo?

M: Provoco corrientes, y si el líquido se mueve, congela antes.

R: ¿Pasaría con cualquier comida?

M: Con cualquier líquido. Evidentemente debe tener un punto templado no caliente, pues tardará más.

Antes de que el zumo se me congele por completo lo mezclo un par de veces para asegurar que está bien mezclada. Y cuando ya está congelado, lo rallo con la ayuda de un tenedor y ya tengo mi granizado.

Vamos a hidratar la chía. Y lo hago con una proporción del zumo de manzana, apio y jengibre.

R: Hidratas con el mismo sabor. ¿Por qué no lo has mezclado antes?

M: La chía absorbe todo, lo hago un poco antes de servir, y lo hago con el líquido en frío, ya que quiero la chía fría.

Por otro lado, voy a hacer puré de fresa acidulada. Es un puré de fresas, pasado por colador y le he añadido lima para que tenga ese toque dulce-ácido.

R: Quieres fresas dulces.

M: De temporada. Tienes que mirarlas y buscar la que está a un día de ponerse muy blanda. Yo lo llamo punto más. Al vendedor le viene bien porque no las coloca. Tiene que ser dulce. Fresa casi pasada.

Y además, le voy a meter azúcar. Un jarabe TPT.

Jarabes y almíbares

El jarabe es una disolución de azúcar y agua, pero todavía sin saturar.

Es una elaboración muy sencilla de hacer, pero tenemos que estar pendientes, ya que una mala disolución del azúcar podría variar nuestra densidad y cambiar su color.

Podemos usarlo en infinidad de elaboraciones, pero hay que tener en cuenta que la mezcla de agua y azúcar, cuanto más la cocinemos, más agua va a evaporar y más denso se volverá nuestro jarabe, y más concentración tendrá de azúcar, hasta llegar al momento en que no tenga agua y hagamos un caramelo.

Es decir, que según hierva el agua, obtenemos diferentes puntos de jarabe.

Y según su densidad hacemos un tipo de elaboraciones u otras.

También entenderemos que cuanto menos azúcar lleve nuestro almíbar, menos tiempo de conservación tendrá.

El jarabe se mide en grados Baumé (Bé), que aproximadamente equivale a una disolución de 20 g de azúcar por litro.

Vamos con el jarabe TPT, azúcar y una misma parte de agua; tenemos que dejar que se disuelva, no tiene que llegar a hervir, y lo ponemos a una temperatura aproximada de 95-98 °C.

Este ejemplo es el que normalmente hemos usado para mis recetas.

RAQUEL: Tanto por tanto. Habría que hacerlo en la vida para muchas cosas.

MONTSE: El equilibrio total. Misma cantidad de agua y de azúcar.

Este sorbete no hace falta madurarlo, con mezclar y montar es suficiente, porque es fruta. Es un sorbete. Recuerda: sorbete es jarabe + mezcla de fruta. Si no, sería helado. Y el helado que lleva huevo son mantecados, cremas inglesas que llevan huevo.

Después hay helados que no contienen huevos, pero lácteo sí, la normativa de helados es extensa.

Diferencia entre helados y sorbetes

Soy bastante explícita y solo voy a nombrar los helados que elaboramos en el libro, ya que si entrase más en materia nos harían falta dos libros más...

La normativa actual hace varias diferencias sobre los helados. Las diferencias primordiales entre helados y sorbetes son estas:

Los sorbetes: se elaboran a base de purés de frutas, con la adición de un jarabe, este puede variar según la densidad de la fruta a congelar o bien por el dulzor de la misma. No llevan ningún tipo de lácteo, ya sea leche o nata.

Los helados: están elaborados a base de lácteo, pero no contienen huevo. Pueden ser de nata, leche o yogur, más el sabor predominante que necesiten, equilibrando con azúcares y emulsionantes.

Los helados mantecados: se elaboran con una base de crema inglesa, es decir, con lácteo, normalmente leche y nata a la vez, y además huevo. Suelen tener una densidad más espesa y resultan más untuosos. Hay que tener especial cuidado con ellos, ya que contienen huevo, y hay que ser escrupuloso en su elaboración, o bien, si se tienen dudas, podemos usar «huevos pasteurizados».

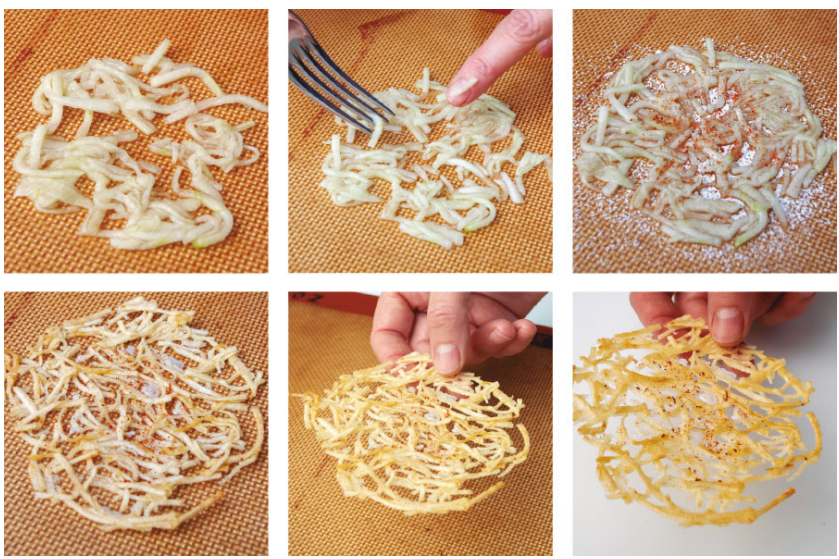
RAQUEL: ¿Cómo lo congelas?

MONTSE: Turbinamos, podemos hacer *quenelles* o también tengo moldes de silicona con forma de *quenelles* y que quedan monísimas.

R: Pues ahora escogemos cómo lo hacemos.

M: Y ahora nos queda la teja de manzana. Mi supercrujiente. Este es precioso. Cojo una manzana verde, la pelo y la unto con limón, para que no se oxide. Luego con una mandolina o a cuchillo lo corto a láminas muy finas. Esto lleva trabajo, pero merece la pena.

Y cuando la tengo cortada muy fina, la corto además en juliana.



R: Es una maraña de hilos de manzana, ¿no?

M: Sí, muchos, muchos hilos que voy a sumergir en zumo de limón colado. Le añado azúcar glas y con la mano lo muevo hasta que «queda muerto». Es una expresión que utilizamos para la escarola cuando se mezcla con la salsa romesco y se queda lacia.

R: ¿Quieres decir que la pasta está como babosa?

M: Sí, eso es. Pues con esa textura voy a un colador y lo estrujo

hasta que no quede nada de líquido.

R: ¿Y vas a trabajar con lo que queda en el colador?

M: Eso es. Ha cogido azúcar y ha eliminado agua. Cojo un montoncito de esa manzana y lo pongo en una silicona y lo voy a abrir.

R: ¿Con hueco?

M: Sí, pero que sea una unidad. Se tiene que sujetar. Hago como redondeles de 7 cm. Que no sean uniformes y que tengan personalidad.

R: Entonces, ¿no es un crujiente muy dulce?

M: De hecho va a ser un ácido picante.

R: ¿Qué picante?

M: Estirado voy a ponerle azúcar glas y pimienta de Espelette.

El azúcar es para que acabe de quedar crujiente, y junto con la acidez y el picante queda fantástica.

R: ¿Al horno? Porque los picantes sueles ponerlos siempre al final, en caliente.

M: En este caso no me serviría, porque no se engancharía. Tengo que hacerlo antes y a muy baja temperatura: 50-70 ˚C, tipo estufa, pero quiero que sepas que ya venden unas deshidratadoras para casa muy económicas.

R: ¿Para hacer crujientes es lo más apropiado?

M: Es lo mejor, sí. Solo tienen un inconveniente: no son pequeñas. Yo no la tengo en casa.

R: Y si no puedo tenerla, ¿horno?

M: O microondas.

R: En microondas pierdo mucho tiempo. Porque lo hago muy poco

a poco.

M: Pero son 7 minutos. Y a muy poca potencia.

R: ¿Cocinas mucho con microondas?

M: Yo poco o nada, solo para un bizcocho.

R: Se pusieron un poco de moda los bizcochos en microondas en vasito y esas cosas.

M: Yo intento evitarlo, pero en algunas elaboraciones me sirve mejor que otras opciones y de una forma más rápida.

¡Vamos a montar! Copa de cristal, vaso de zurito, etc. Necesito algo tipo cuenco, transparente y bajo, para que el postre se pueda comer.

Antes de poner la chía, la movemos y la ponemos en la base. No demasiada cantidad, queremos aportar sabor y sobre todo textura, no quiero que la chía sea solo la protagonista.

Encima de la chía y en un lateral de la copa ponemos el granizado de manzana y apio, y sobre el granizado ponemos la *quenelle* de fresa acidulada.

Y la teja la pongo encima. Si es muy grande, la puedo poner encima como una tapa.

R: ¡Y romper! No hay nada mejor que romper un postre. Si los niños cuando no saben ni andar ya te rompen la tapa del yogur con algo...

M: Eso precisamente busco. El niño disfrutón que llevamos dentro.

Piña al vino de Oporto, maíz, café y whisky

4 personas

Piña

200 g de dados de piña de 2 cm de grosor
400 g de vino de Oporto

Cortamos la piña en dados de unos 2 cm por cada lado y los ponemos en un cazo donde quepan todos bien estirados, que no se amontonen. Con el oporto cubrimos las piñas y lo dejamos cocer durante 8 minutos. Queremos que queden cocinadas, que absorban sabor y color, y con el corazón de cada pieza con textura.

Masa de maíz (kikos)

80 g de maíz (kikos)
55 g de grue de cacao (semilla)
67 g de azúcar
2 g de sal
95 g de agua

Cogemos los kikos y los trituramos bien finos. A continuación, en un cazo, añadimos el agua, el polvo de kikos, el azúcar y la sal, mezclamos bien, y sin dejar de remover lo dejamos cocer hasta que forma una pasta espesa. Estiramos entre papeles de horno, lo más fino posible, y lo cocemos en el horno a 180 °C durante 8 minutos. Cuando lo vayamos a cocer, tenemos que retirar el papel superior del estirado. Retiramos del horno y dejamos enfriar.

Aparte tostamos ligeramente el grue de cacao también en el horno y lo dejamos enfriar. Cuando tengamos todo bien frío, lo picamos con la ayuda de un mortero.

Con las dos elaboraciones hacemos una mezcla; y la proporción es: 40 g de grue de cacao y 100 g de la masa crujiente de maíz.

Reducción de Oporto

El Oporto de la cocción de la piña anterior
50 g de jengibre en trozos

Recuperamos el Oporto de la cocción de las piñas y lo dejamos reducir hasta que tenga densidad de caramelo, esto suele ser cuando tiene una temperatura de 103-105 ˚C.

Pelamos el jengibre y lo cortamos en trozos, y cuando ya tengamos el caramelo a la temperatura y listo ponemos dentro el jengibre. Removemos ligeramente con la ayuda de una cuchara y lo tapamos con film. Lo dejamos 5 minutos fuera del fuego y a continuación retiramos uno a uno los trozos de jengibre.

Reservamos el caramelo de Oporto a temperatura ambiente.

Puré de mango acidulado

100 g de mango
20 g de aceite de oliva virgen
20 g de zumo de lima

Pelamos el mango y le quitamos el hueso, a continuación trituramos junto con el zumo de lima y el aceite de oliva. Trituramos hasta asegurarnos de que nos ha quedado una pasta muy fina.

A continuación, colamos y reservamos en frío.

Emulsión de café

4 g de café
120 g de agua
16 g de azúcar
20 g de whisky

Disolvemos en el agua caliente el café soluble y el azúcar, y nos aseguramos de que el azúcar está completamente disuelto. Seguidamente, añadimos el whisky, y a continuación lo batimos con el túrmix hasta que nos quede una espuma densa. Dejamos reposar durante 10 minutos, y la tenemos lista para servir.

Montaje

En la base pintamos con la reducción de Oporto una línea con una brocha, encima incorporamos el polvo de kiko y grue de cacao. El puré de mango acidulado lo ponemos en un biberón o una manga, y hacemos tres puntos encima de la galleta rota de los kikos. A los lados del puré de mango ponemos los dados de piña (en total tres) y, para terminar, encima de la piña añadimos la emulsión con ayuda de una cuchara —es importante que la piña esté fría, pero que no haya pasado por refrigeración—. Podemos decorar con alguna hierba fresca como menta.

RAQUEL: Un postre de sobremesa laaaarga.

MONTSE: Precisamente, como a mí me gustan. ¿Qué es lo que te llama la atención?

R: Así de sopetón, dos alcoholes muy diferentes, uno muy dulce y otro muy amargo.

M: ¡Bien! El maíz realmente son kikos, los de aperitivo, los

ahumados. Y el whisky, tranquila, es muy sutil. Para que sea tipo café irlandés sin lácteo, pero con ese puntito.

R: ¿Y la piña es como la clásica pera al vino?

M: Sí, pero le damos menos cocción que la pera al vino tinto. Esta se sumerge completamente y se cocina mucho. Y yo quiero la fruta más al dente, sobre todo de corazón terso.

R: Entendido, ¿por dónde empezamos?

M: Por la piña. Me gusta empezar siempre por el principal. Con el sujeto de la frase: la piña. Lo primero es pelarla. Tiene su truco.

R: ¿Por qué? Ponerla de pie y cortar la corteza en laminas, ¿no?

M: Ya, pero no es tan fácil porque la piña tiene una forma.

R: ¿La sirves completa?

M: No, la cortamos en dados, pero si empezamos mal, acabamos mal. Mi suegra siempre decía: «Lo que bien está, bien parece». Cuando pelo la piña tengo que respetar la forma, pero no puedo dejar esos puntos oscuros, vamos, los ojos.

Después, ya pelada, voy a cortar cubos, pero hay que aprovecharlo todo y mimar el producto y tratarlo bien. No echar a perder la piña. Si empiezas bien es complicado acabar mal. Las cosas ya se tuercen por sí solas.

R: La pelamos con cuidado al «estilo Abellà».

M: La hemos pelado y hacemos dados o cubos de 2 cm de lado con la parte exterior, no con el corazón, que es más astilloso. Tiene mucha fibra y se queda entre los dientes. Recuerda esto.

Pues con esos dados hay que buscar un cazo lo suficientemente grande como para que entren todos sin que se superpongan y estén todos separados. Los cubro de Oporto y lo llevo a ebullición. La receta de las peras tiene mucha azúcar.

R: ¿La piña no?

M: La receta en sí de las peras. La piña tiene azúcares naturales como la pera, pero al vino no le añado azúcar extra, porque es un vino ya de por sí muy dulce.

R: Oporto,un vino de postre se dice. ¿Eso es correcto?

M: Eso depende de a quién se lo preguntes.

R: ¿Pero tú eres amiga de maridar los postres con vino?

Vinos y postres

¿Cuál es el principio del maridaje? Realmente el objetivo del maridaje es que haya una sinergia de aromas y colores, una unificación de todos los elementos, y que el vino siempre sume y no eclipse al postre, y viceversa.

Existen muchos vinos con los que podemos maridar nuestros postres, ensalzando las virtudes de estos: hay vinos dulces con toques refrescantes, ácidos, con fruta madura, con madera, toques de vainilla, coco...

La verdad que es un mundo muy maduro y al mismo tiempo con tanto por descubrir aún.

También podemos maridar los postres con alcoholes de alta graduación, o bien cervezas. Lo natural es que si en un postre tenemos un toque alcohólico tanto vinícola como de alta graduación, el postre lo maridemos con el mismo componente de este. En este caso tenemos Oporto y whisky. Se maridaría con Oporto, ya que es el más predominante, pues el whisky podría eclipsar al postre.

MONTSE: Cocinamos unos 8 minutos. Queremos que la piña haya absorbido el vino, pero no que el centro del dado esté blando, pretendemos que esté durito. Cuando la cortes, el centro debe estar amarillo. Tintado por fuera, pero natural por dentro: semicocinado. Lo retiramos y lo dejamos a temperatura ambiente.

RAQUEL: Pensé que te gustaba el corazón frío.

M: Sí, claro que estará frío. Frío, pero sin tocar nevera. Dejamos que enfríe a temperatura ambiente. Y mientras, vamos a hacer la masa de maíz, de kikos, a la que le añado un poco de grue de cacao.

R: ¿Qué es?

M: Cuando abres la mazorca del cacao, dentro encontramos las habas del mismo cacao. Estas se extraen y se secan. Para la elaboración del chocolate se trituran y, según la variedad, para darle sabor se añaden diferentes ingredientes: azúcar, leche...

Pues justo en el proceso previo a triturar, cuando tenemos las habas secas, se rompen a trozos relativamente grandes, como si se hubieran picado en un mortero. Eso es el grue de cacao, muy potente de sabor y nada dulce. Es un golpe de sabor increíble y amargo. Imagina morder un grano de café, qué intensidad tiene.

R: ¿Y qué hacemos con los kikos?, ¿los rompes?

M: Con mortero, o bien con robot. Yo tengo un truco muy de cocinillas. Los echo dentro de un cazo grande y con otro más pequeño, que encaje dentro, lo golpeo y lo machaco.

R: ¿Cuánto?

M: Hasta dejarlo hecho casi polvo, pero eso no quiere decir que sea uniforme. Me gusta encontrarme mis pedacitos de kikos. En ese mismo cazo podemos elaborar la receta: ponemos primero el agua, el azúcar y la sal, una vez caliente añadimos los kikos y densifica, parece un engrudo. Esto lo ideé yo en un momento de lucidez y,

nada más verlo, dije: la he liado parda, pero seguro que luego está buenísimo. Queda como una masa de churros fea.

R: No me lo creo…

M: De verdad, queda horrible, pero vamos a arreglarlo y a sacarle el máximo partido. Lo estiramos entre papel sulfurizado arriba y abajo. Y cuando esté muy fino quitamos el papel de arriba con mucho cuidado. Ya que puede ser que se nos rompa. No nos asustemos, no pasa nada si nos queda un agujero.

R: Yo le dejaría unos boquetes, porque está claro que se pega…

M: Pero no pasa nada, porque luego lo vamos a romper. No te preocupes si quedan huecos. Seguidamente lo ponemos en el horno a 180 ˚C.

R: Nunca te pregunto cómo pones el horno: con ventilador, sin ventilador… Recuerda que en mi horno no se levanta nada. Yo creo que es malo y punto. Un mal horno lo arruina todo.

M: A 180 ˚C con calor arriba y abajo, y la elaboración en el centro. Lo que pretendemos en general es que el horno tenga una temperatura uniforme. Seguro que sale. Lo dejamos unos 8-10 minutos. Depende del grosor.

Y como en otras recetas, en caliente puedes hacer la forma que desees, es decir, cuando sale del horno tienes un margen muy corto de tiempo para hacer la forma que quieras, aunque yo voy a triturarlo, ¡pero ya te doy ideas para que seas creativa cuando yo no esté!

Cuando el crujiente enfríe tendremos que hacer un control de calidad, ¿no? Como puedes ver, tenemos sal, azúcar y kikos al punto barbacoa.

¡Me encanta! Te sirve para acompañar un *foie* y muchas cosas más. Yo, por ejemplo, lo uso en ensaladas. Le da un sabor increíble y

aporta textura.

R: Es la típica elaboración multiusos. Eso está bien. Hay que aprovechar todo.

M: Nosotros, los pasteleros, bajo presión, tenemos que crear nuevos postres. Lo típico: «el señor de la mesa X no puede comer...». Y te tienes que apañar, y tener este crujiente te aseguro que te saca de muchos apuros.

Parece que hemos acabado, pero no. Tenemos secos los kikos y ahora calentamos el grue de cacao.

R: ¿Para qué lo calientas?

M: Al igual que el café, si le damos un poco de calor intensificamos aún más su sabor. Si son pocas cantidades lo hago en un cazo, pero ahora que lo dices tenemos el horno aún caliente y lo podemos aprovechar con el calor residual.

R: Buena idea.

M: Y con el cacao calentito, todo al mortero y con una proporción de 100 gramos de masa de kikos por 40 gramos de grue de cacao. Y que haya piedrecitas. Como es un crujiente no puede ir a la nevera, y siempre que podamos, para conservarlo en óptimas condiciones, lo ponemos en un bote cerrado herméticamente.

Y ahora nos vamos a la reducción de Oporto.

R: Aparte de la piña, ¿otro Oporto?

M: No, el mismo.

R: Le vas a dar solo calor...

M: Lo voy a cocinar hasta que se convierta en caramelo de 103 a 105 ˚C en termómetro.

R: Poco margen.

M: Soy de así de exquisita, porque si se me pasa de temperatura se me quema y queda muy oscuro, y no sé si se me ha quemado. El Oporto ya es oscuro de por sí.

R: ¿Por el olfato no lo notas?

M: Sí, pero en segundos se te va. Hablamos de milisegundos. Si parpadeas, te lo pierdes. Y eso amarga. Y si le quitamos tanta cantidad de agua no voy a poder extender y pintar el plato. Va a ser como la cera de depilar.

R: ¿Dónde habrá quedado toda esa cera? Maldito invento del demonio, menos mal que el mundo avanza.

M: Volviendo al caramelo, queremos algo más líquido. Y cuando ya tengo el caramelo a la temperatura indicada, le añado el jengibre cortado en trozos relativamente grandes.

R: ¿Lo pones al final? ¿En el fuego? ¡Pero se nos va a pasar!

M: No, tranquila, lo que haremos es sacar el cazo del fuego, añado el jengibre y con una cuchara lo mezclo para que quede bien embadurnado del Oporto. Filmaremos el cazo y lo dejaremos infusionar aproximadamente 5 minutos. Después tenemos que retirar los trozos de jengibre, por eso no los he cortado muy pequeños, así resulta más fácil pescarlos ahora.

Y listo, ya lo tenemos, lo guardaremos a temperatura ambiente, porque si lo pongo en la nevera me quedará muy frío y compacto y no podré usarlo a la hora de emplatar el postre. Y nos queda otra elaboración que no está en el título de la receta.

R: Te has guardado la sorpresita.

M: No te lo puedo contar todo de primeras, ¿no? Vamos a hacer un mango acidulado.

R: ¿Con ácidos? ¿Con tu limón favorito?

M: Con lima, para ser más exactos. Y para que quede más untuoso le añado al triturado aceite de oliva. Túrmix, robot, batidora. Pongo el mango, zumo de limón y aceite de oliva y trituro como en una mayonesa. Poco a poco para inyectar aire. Y lo guardo. Realmente con este paso he conseguido un puré de fruta natural aliñado.

R: El mango entiendo que será muy dulce.

M: Ojalá, pero en España no siempre encontramos los más dulces, parece que ahora empezamos a tenerlos de aquí.

R: El mango es la fruta más rica que he comido en mi vida y los mejores los descubrí en Asia, en las carreteras. Venden unos mangos de unos seis centímetros y tienen una especie de pluma dentro y te los comes de un bocado. Yo no he comido nada igual en mi vida. Los comprábamos desde el coche en Pekín Express.

M: El recuerdo de ese sabor...

R: Me comería mil.

M: Te van a sentar mal.

R: Me da igual. Es como comer la primera recogida de la picota en el Valle del Jerte. Y me da igual si me sienta mal. Eso es muy difícil de encontrar. No pararía de comer picotas...

M: Vamos con la emulsión de café. Y lo hacemos con café soluble, el de sobre de siempre. Y lo vamos a hacer con batidora.

R: Tú me lo enseñaste con varilla.

M: Para enseñarte que monta enseguida, pero con batidora coge una densidad espectacular y no se cae. Para eso disolvemos el café en agua caliente, azúcar y el chorrito de whisky.

R: ¿Tiene que ser poca agua?

M: Cuanta menos agua más se sujetará. Para 20 gramos de café soluble: 240 gramos de agua y 30 gramos de whisky. Disuelvo todo

y lo emulsiono, con batidora a tope, como si hiciéramos un café *frappé*.

R: Otro supertruco para todo.

M: Quedas genial y es algo que te lleva apenas unos segundos. Además, es muy resolutivo. Casi todos tenemos algún sobre de café soluble en casa, a veces hemos ido a comer a casa de amigos y han preparado algún dulce, o bien lo han comprado, y siempre me gusta enseñarles trucos para que cuando preparen algo queden de diez. Lo hemos preparado, esto está al alcance de todos los niveles culinarios.

R: Para un helado, para un bizcocho...

M: Exacto, también para un toque en un tiramisú... Y, ahora sí, ya tenemos la emulsión. Le damos al bol los dos golpes de gracia contra la encimera y lo dejamos reposar unos minutos. Lo hacemos para que la parte sólida se vaya hacia arriba y el líquido quede abajo. Yo, a veces, congelo esta emulsión.

R: ¿Se puede congelar algo tan aireado?

M: Si tiene agua siempre va a congelar. Y en boca se va al momento.

R: ¿Cómo lo congelas?

M: Cojo una bandeja y le pongo un papel debajo de horno, le incorporo la emulsión y para sacarlo le doy la vuelta y le quito el papel. Esto tiene que ser superrápido, ya que es un visto y no visto.

R: Nunca me lo habría imaginado.

M: El contraste de temperaturas también es «ruido en boca». No solo encontrar crujientes. La pastelería es un conjunto de sabores, texturas y temperaturas. Ahora como puedes ver ya tenemos todo en la mesa.

R: ¡Un montón de cosas! ¿Plato?

M: Yo uso uno alargado, pero el que tengas, vale. Lo primero, con mi pincelito pongo el caramelo de Oporto a todo lo largo del plato. Que haya caramelo allá donde vayas.

Por encima del caramelo, siguiendo la estela de este, el crujiente de grue con kikos. Colocamos las piñas encima de los crujientes, tres piezas, relleno un biberón con el mango acidulado y pongo un poquito en los laterales de los dados de piña. Que los toque, pero solo por una esquina. Que no estés obligado a tomarlo con la piña y se pueds tomar solo también. Y, para terminar, encima de cada piña, la emulsión de café o bien una *quenelle* sola más grande.

R: Ya, claro... Y aciertas en el cubo de dos centímetros.

M: Con 2 cucharaditas de café te sale a ti también. Simplemente hay que ser un poco fino, no cojas un cucharón de servir y ya está.

R: De eso carezco. Jajaja.

M: Es un postre práctico y útil y con elaboraciones que te van a hacer presumir mucho con otras recetas. Resultón, flexible y que te

da opciones.

R: Como un buen vestido de fiesta. Bonito y resolutivo.

Fresas con nata

4 personas

Panna cotta

750 g de nata
125 g de azúcar
3 g de gelatina en hojas
1 rama de vainilla

Ponemos la nata y el azúcar en un cazo, aparte abrimos la vainilla, la rascamos y la introducimos junto con la nata y el azúcar. Una vez todo en el cazo lo llevamos al fuego y lo dejamos hervir, que reduzca hasta que alcance un peso de 650 g. Una vez alcanzada la densidad necesaria añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas y escurridas. Es aconsejable esperar a que la nata tenga una temperatura de 50 ˚C. Colamos todo el conjunto y dejamos enfriar ligeramente antes de escudillar, para que la vainilla por decantación no se nos precipite al fondo y la tengamos en suspensión por toda la mezcla.

Una vez ya la tenemos ligeramente atemperada, escudillamos en el recipiente que deseemos. Dejamos enfriar por completo.

Crujiente de almendras

50 g de mantequilla
50 g de claras de huevo
50 g de harina
50 g de azúcar glas

50 g de praliné de almendras:
(25 g de almendras tostadas y 25 g de azúcar)

Fundimos la mantequilla y seguidamente la dejamos enfriar; tiene que estar fría, pero líquida.

Para preparar el praliné, tostamos las almendras y las dejamos enfriar. Una vez frías las trituramos junto con el azúcar; tenemos que elaborar una pasta, pero no hay que estar demasiado tiempo triturando, ya que de la almendra puede salir aceite y quedar descompensado.

A la mantequilla añadimos el praliné, el azúcar glas previamente tamizado y la mitad de las claras. Removemos enérgicamente y adjuntamos la harina, siempre tamizada, volvemos a mezclar, y, para terminar, añadimos el resto de las claras.

Ponemos la mezcla en una manga pastelera y hacemos un agujero muy pequeño. Encima de una silicona estiramos hilos largos, horneamos a 160 °C, hasta que el crujiente dore, y una vez alcanzado el punto óptimo lo sacamos del horno y, todavía caliente, lo convertimos en un ovillo.

Salsa de fresas

250 g de fresas en trozos
65 g de azúcar

Ponemos las fresas cortadas en trozos en un cazo junto con el azúcar. Antes de poner el cazo al fuego a cocinar, dejamos que el azúcar extraiga los líquidos de la fresa durante unos 5 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, lo llevamos al fuego y dejamos que cueza durante 3 minutos, un período corto de tiempo.

Dejamos enfriar, trituramos y colamos. Reservamos en frío.

Fresas

300 g de fresas pequeñas de muy buena calidad.

Lavamos las fresas y las secamos. A continuación quitamos el pedúnculo; si son pequeñas las dejamos enteras, y si son grandes las cortamos.

Montaje

En la base del recipiente ya tenemos la *panna cotta* fría, y sobre esta colocamos ordenadamente las fresas de manera que queden armoniosas. Justo antes de servir, ponemos salsa en los espacios que quedan entre fresa y fresa, y para terminar añadimos la madeja de crujiente de almendra previamente espolvoreada con azúcar glas.

RAQUEL: Ya, claro.

MONTSE: Fresas con nata. Esta receta es muy sencilla, pero no es exactamente lo que parece. Tiene cuatro elaboraciones muy fáciles. Realmente es uno de los postres más sencillos de ejecutar. Si lo haces mal no vale nada, pero si lo haces bien, es de diez. Porque la nata es realmente una *panna cotta*.

R: Eso es otra cosa. Ya me extrañaba que tú hicieras solo unas fresas con nata.

M: Y también lleva un crujiente. Lo que manipulo menos es la fresa, que me gusta mucho en su temporada, pero vamos a empezar con la *panna cotta*. Si hablamos de la *panna cotta* como tal podríamos afirmar que cada uno tiene su receta.

R: Yo no tengo. ¿Por qué tal afirmación? Ahora me siento la rara de la cocina. Jajaja.

M: ¡Profesionalmente hablando! Ya que es una base extraordinaria, y depende de donde vayas, y a cada persona o familia que preguntes en Italia tiene su receta. Es como comer arroz en un sitio o en otro.

R: Pero... ¿aquí vamos a hacer la *panna cotta* de los puristas?

M: No, seguramente no. Yo no soy purista. Realmente lo hago pensando en qué es lo que necesito de cada elaboración, y nunca se me ocurriría contradecir a ningún purista. Así que vamos a hacer la mía, la de Montse.

R: ¿Cómo simplificarías muchísimo la definición de la *panna cotta*?

M: Diría que es una nata cocida. Esta nata tiene un sabor cocinado con todo su esplendor de lácteo concentrado. Te voy a explicar un truqui. Tú sabes que la nata cuando la pones a hervir y no estás pendiente de ella se sale toda del cazo. A mí me ha pasado millones de veces. Al igual que la leche.

R: Es un volcán.

M: Y si se sale del cazo la receta ya no es la misma, se nos descompensa, nos falta materia prima, en este caso la nata y el azúcar, y como digo siempre: todo forma parte de la receta. Para que esto no pase, y para que no se me salga...

R: ...papel sulfurizado de horno con agujero en el centro.

M: Exactamente. Así impediremos que la nata se nos desborde del cazo gracias a la salida del agujero central y el resto de papel sulfurizado en superficie, y así podemos controlarlo adecuadamente y nos dará margen a poder hacer otras cosas mientras esta elaboración se cocina. ¿Hasta cuándo cocemos la nata? ¿Cómo sabemos cuándo está en su punto?

R: Yo lo haría hasta que hierva y dos segundos más.

M: Pero yo quiero no solo quitarle el sabor crudo sino pasar al siguiente nivel, que es un sabor caramelizado. Y lo que hago es colocar todo en un cazo (750 g de nata, 125 g de azúcar y una rama de vainilla –interior y vaina–). Y cuando todo esto pese exactamente 650 g, está en su punto.

R: ¿Y cómo lo sabes?

M: Ahora la experiencia y la vejez me lo chiva, pero antes lo iba pesando. Con la ayuda de una báscula y un recipiente vamos pesando hasta llegar a esos 650 g. ¿Que le falta un poco? Pues devuelvo la mezcla al cazo y sigo cociendo.

R: ¿Y si te pasas y te has ido a 500 gramos?

M: Introduces nata cruda hasta volver a tener la cantidad de 650 gramos. Pero lo que tenemos que hacer es volver a hervir, para que no nos aparezca en boca el sabor crudo de la nata, ya que lo que queremos es el sabor caramelizado.

R: Soluciones para no perder nada de la cantidad de la receta.

M: ¡Muy bien! Ahora ya tenemos el peso necesario de nata. Ponemos la gelatina en remojo, siempre en agua helada, escurrimos y secamos con papel absorbente. ¡Esto tendremos que tatuarlo en nuestra mente! Una vez lista, la fundimos en la *panna cotta*, la disolvemos y la debemos colar siempre.

R: Y aprovechamos la vainilla como siempre ¿Estrujando el

contenido en el colador?

M: Perfecto. Sin miedo, insistiendo con una lengua para que todos los puntitos no se queden en el colador. Y luego, ¿qué hago? Porque esta es mi base y ya tiene que quedar hecha de forma definitiva. Es parte del emplatado. Yo tengo unos recipientes que tienen tapa, pero podrían valer unos vasos.

R: Pequeños.

M: Como los de los zuritos, pero no te has fijado en un hándicap...

R: ¿Cuál?

M: La vainilla.

R: ¡Pero si la hemos colado!

M: Pasan las bolitas pequeñas, y al ser más pesadas van al fondo del recipiente.

R: Y tú quieres que estén distribuidas por toda la mezcla. ¿Cómo lo haces?

M: Hay que enfriar ligeramente la mezcla para que sea semilíquido y atrape la vainilla y no la deje caer. Para eso, un baño María invertido o un poquito de paciencia.

R: Es un detalle, pero es lo que hace que uno sea sofisticado y el otro no. La vainilla al fondo es como leer posos de café. Y está bueno, pero es feo. Y está concentrada.

M: Eso es. De la otra forma está equilibrado. En el recipiente que he escogido para presentar el postre pongo la *panna cotta*. Debe tener bastante cantidad y una vez escudillado lo ponemos a enfriar, puede ser a temperatura ambiente o bien nevera. Si lo ponemos en nevera tendremos que calcular que tenemos que sacarlo un rato antes de comer, ya que si no estará muy fría y compacta.

Y si la dejamos a temperatura ambiente tardará bastante, si la haces

una hora antes de servir no estará fría en absoluto y la gelatina no habrá reaccionado, así que tienes que calcular perfectamente los tiempos. En resumen, mejor en nevera y sacamos antes.

R: A mí el frío no me gusta comiendo. Me abruma, me distrae.

M: Claro, sucede a mucha gente, aunque el frío es uno de los componentes del «ruido en boca». Para guardarlo en nevera los cubrimos con papel film y con agujeros.

R: ¿Y no te queda la càpita? Esa primera que mis hijos llaman «la nata».

M: La cortecilla. Si te queda, la verdad es que aquí aporta textura. Si lo filmo a piel, cuando la *panna cotta* enfría, crea dibujos feos o puedes llegar a romper la capa superior. Para eso están los trucos pasteleros, y si no, de qué tanta cobertura y glaseado... Talento y maña, muchas veces hacemos cosas para tapar esas faltas tan evidentes, pero somos supervivientes. Y un glaseado no solo aporta, también ayuda. A las tartas las maquillamos.

R: Hay que quitarle las ojeras. Jajaja.

M: Venga, ahora nos vamos a las fresas. Lavado con pedúnculo que cortaremos después, siempre en agua fría, lo hago con pedúnculo para que el agua no penetre en la fruta y se agüe. Secamos y guardamos. A mí me gustan las fresas muy pequeñas. Y si compras la grande, hay que cortar. Y reservamos, pero también vamos a hacer una salsa de fresas.

R: ¿Vas a hacer un coulis?

M: Sí. Pongo en un cazo las fresas y el azúcar y las dejo llorar un ratito.

R: A mí me encanta hacerlo con moras.

M: Las muevo una vez y las dejamos 5 minutos.

Neutros y frutas

Al igual que sucede en cocina con los arroces o bien con las patatas, en pastelería contamos con varios neutros que nos hacen la vida más simple.

¿Qué es un neutro? Un neutro es una elaboración base que me permite añadir el sabor que yo quiera, por ejemplo, a una base de helado de crema inglesa, yo le puedo añadir el sabor a café, chocolate, especias, alcohol, etc.

En este caso, la *panna cotta*, que es la que estamos trabajando, nos sirve de neutro, de un neutro estupendo. Para mí, la mejor forma de mezclar una *panna cotta* es con una fruta. Este postre lo podemos versionar tantas veces como queramos; por ejemplo, podemos trabajar con las temporadas, es aconsejable que debido a la cantidad de azúcar que contiene la *panna cotta* trabajemos el postre con frutas de cierta acidez, y si es el caso de que la fruta en concreto no es ácida, se lo podemos introducir de alguna manera añadiendo un poco de lima al puré de frutas o aliñado ligeramente la fruta fresca con un limón.

Una buena opción es hacer la mezcla con piña, pero si tenemos pera muy dulce podemos acompañarla perfectamente de un poco de fruta de la pasión. Depende únicamente de vuestros gustos e imaginación.

MONTSE: Ese cazo lo dejamos a fuego y lo dejamos cocinar, pero no demasiado, como unos 3-4 minutos.

RAQUEL: Pues entonces yo lo hago mal, porque lo dejo mil horas.

M: Haces concentrado entonces. Yo hago algo más líquido, que ya haya cogido algo de textura y listo para triturar, pero no está

sobrecocinado. Una vez cocinadas las trituro y cuelo para quitar todas las semillas, queremos que sea una salsa muy lisa.

R: ¿Sabes lo que ocurre? Que yo lo uso para cubrir tartas y mis fallos. Jajaja. Me queda más brillante y más sólido.

M: Yo busco otro toque. Más fresco y ligero, las tuyas son ideales para relleno de tartas. Reservamos entonces la salsa en frío una vez colada.

R: ¿Se solidifica?

M: Un poco, pero como la mía no ha estado sobrecocinada no llega a concentrarse tanto al tener agua. La tuya, no. Y ahora vamos a hacer crujiente de almendra. ¡Vamos a hacer un ovillo!

R: ¡A las costuras! ¡A lo mío!

M: A mí me encanta coser. Soy un ser de manos, y todo tipo de técnicas que sean manuales y artesanales me encantan. Además, no te puedes ni imaginar las veces que uso técnicas de costura o bien de otras disciplinas para aplicarlas a la pastelería, ¡me gusta quedarme con lo mejor de cada casa!

R: Te espero en el taller.

M: Cualquier día, voy. ¡Sabes que soy una loca de aprender! El día que no aprenda algo será una catástrofe: el cuerpo me lo pide, la curiosidad me puede. Bueno, sigo con el crujiente. Lo primero que haremos es mantequilla fría, pero fundida.

R: Un helado caliente.

M: Noooo, mantequilla fundida, pero fría. Siempre llama la atención a todo el mundo este tecnicismo. La mantequilla la fundimos y la dejemos enfriar enseguida. Por otro lado, tenemos que hacer el praliné de almendras. Los frutos secos de mi tierra. ¿Qué hacemos con el praliné?

R: Tostamos las almendras y las dejamos enfriar.

M: Has aprendido la lección, esto lo hacemos siempre con todos los frutos secos. Yo tengo fruto seco tostado en casa siempre listo. Es verdad que lo ideal es del día, fresco, pero en casa tostamos muy a menudo.

Mi congelador en mi hogar

Esto sí es un destacado: cómo gestionar el congelador de mi hogar y no morir en el intento…

Muchos sabéis que estoy casada con un cocinero, y no un cocinero normal, desde luego para mí es el mejor. ¡No os podéis ni imaginar cómo se come en mi casa!. Dicho esto, lo más importante en una casa es la organización y la planificación, esto también sucede en los restaurantes. Pero la evidencia se hace más clara cuando se trata de economía familiar.

El comprar sin previsión no nos permite organizarnos bien, y generalmente hace que tu vida sea un poco más caótica y que malgastemos en comida en muchos casos innecesariamente.

Como he comentado, en mi casa solo dispongo de un congelador normal, de uno de estos con tres cajones, y la rotación es clave. En cocina se utiliza la palabra «FIFO» (que significa «First In, First Out»). Lo primero que congelo es lo primero que tengo que sacar, optimizando los productos y consiguiendo que estos siempre estén en su mejor momento, todos sabemos que los productos en el congelador se degradan, el frío los quema y los estropea organolépticamente hablando.

Dicho esto, es importante saber que no todos los ingredientes o alimentos congelan bien, y que el día que cocinamos tenemos que

optimizar los recursos, nuestro tiempo y los suministros (gas, luz, etc.).

En casa se cocina mucho, y lo que se suele hacer es cocinar un poco más de cantidad, normalmente hacemos cocciones básicas. ¿Qué significa esto? Que cuando se cocina, por ejemplo, judías blancas, lo que hago es cocinarlas con verduras y un poco de huesos, pero la guarnición la congelo aparte, así puedo disponer de las legumbres según me interese. ¿Que quiero ensalada de legumbres?, saco las legumbres del congelador a la nevera con el suficiente tiempo para que descongele, normalmente la víspera, y una vez descongelado con ello preparo una ensalada; ¿que quiero judías con oreja?, pues saco un paquete de judías y otro de oreja y los unifico, permitiéndome así todas las combinaciones posibles de mi congelador.

El excedente del cocinado lo congelo en raciones. En casa siempre suelen ser de 4 personas, y yo los congelo en bolsas. Es importante que a la hora de congelar estas estén bien estiradas para que congelen en plano, y una vez congeladas las podremos poner en vertical, optimizando el espacio en nuestros cajones.

Importante: siempre tenemos que poner el nombre de lo que hemos cocinado y la fecha de elaboración. ¡Y, sobre todo, no congelamos cuando algo se nos está estropeando! Se congela recién elaborado; si tú pones alimentos buenos en el congelador, sacas productos buenos.

Distribución: en un cajón carnes y pescados porcionados; en otro, caldos, fondos y guarniciones, y en el tercero, y no menos importante, bases de pastelería y cocina, pralinés, galletas, masas, etc.

Al principio te puede resultar un poco laborioso, pero después las comidas resultan extremadamente prácticas.

MONTSE: Cuando está tostado y frío lo trituro. Aunque es cierto que yo tengo fondo de armario en mi congelador.

RAQUEL: Claro. Has hablado de tu despensa, pero tu congelador debe de ser un mundo.

M: Es la caña. La próxima vez que vengas a casa te lo enseño. Tengo pralinés y de todo. Y un orden que ni Marie Kondo. Mi congelador es el de tres cajones de una casa normal y corriente, pero tiene una rotación brutal.

Además, yo tengo anisakis y estoy obligada a congelar todo el pescado, pero tenemos el sistema de congelar por raciones y para poder optimizar lo mejor posible el espacio limitado que tenemos. Mi ilusión es tener un congelador extra, pero no sé dónde ponerlo, ¡sería impresionante!

R: Un día me llevas de excursión a tu congelador. Necesito un tutorial.

M: Mucha gente me pregunta: ¿cómo gestionar un congelador de casa? Tengo todo en bolsas y congelo en plano tipo libros. Y después puedo colocar las bolsas en vertical, con la fecha de elaboración y su nombre. La verdad es que tenemos mil combinaciones, por una parte guarniciones, guisos, carnes, pescados, postres... y podemos combinarlos todos entre ellos.

R: Foto, por favor.

M: Seguimos. Ya hemos hecho el praliné que le ponemos a la mantequilla. Como está líquida va a quedar como una pasta; le añadimos el azúcar glas tamizado y, de seguido, la mitad de la receta de las claras.

R: Cuando haces esto me pones muy nerviosa. Esta jerga de pasteleros. La mitad de la receta de las claras.

M: ¡No seas quejica! Lo hago a ojo, no viene de 10 gramos. El tema

es que añado las claras porque son líquidas y me ayudarán a que la mezcla no se me haga un engrudo. Piensa que, realmente, al final de la receta he añadido la totalidad de los ingredientes. Una vez tengo la mitad de las claras, añado la harina tamizada y luego el resto de las claras. Mezclo bien, bien, bien...

R: Con varilla.

M: Sí, y ahora cojo manga pastelera sin boquilla. Yo no tengo problema para manipular la manga, pero a ti te vendría bien cerrar la manga con una pinza de tender o una de cierre de bolsas.

R: Tú me enseñaste un truco muy tonto si no hay pinza, que es meter la manga en una jarra con la boquilla hacia arriba.

M: No vas mal del todo, eso es para rellenarla, pero la manga está cerrada; la pinza es para que no se salga por arriba la masa de galleta. Raquel, esto es semilíquido y te va a costar. Para rellenarla, lo mejor es coger un bote tipo para hacer la mayonesa y así tienes las dos manos libres para poder trabajar, ya que el bote te sujeta la manga.

Pues, una vez tienes la manga, se hace un agujero muy pequeño (yo siempre hago los agujeros de las mangas con tijera), suele ser un corte limpio y más preciso. Lo justo. Y haces fideos largos en bandeja sobre Silpat. Cocemos a 160 °C y se cocina enseguida porque es muy fino.

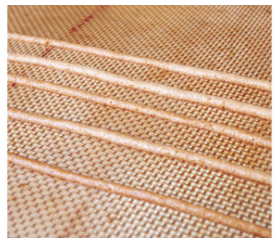
R: ¿Cuánto tiempo es enseguida?

M: Dos o tres minutos, tienes que estar delante. Sacas la bandeja, coges por un extremo que aún es maleable...

R: Habló la diosa del fuego. Tú porque no te quemas, pero para el resto no hay manera de no quemarse.

M: No vamos a negar que el fideo está caliente. Tienes que ser muy rápido, y lo enrollas como una bola.

R: Tamaño pelota de tenis.



M: Tiene que ser proporcionado con el recipiente, yo lo llamo ovillo, ¡pero de los pequeños! ¡Montamos! Fresitas encima de la *panna cotta*. En el punto de unión de las fresas pongo la salsa, evitando el color crema de la *panna cotta*.

R: A la vista todo rojo sin cubrir la fresa. Rellenas los huecos entre fresas.

M: Exacto, y ahora le pongo al ovillo azúcar glas y en el último momento lo coloco sobre las fresas.

R: ¡Hay que romperlo! Me encanta que nos hagáis romper cosas.

M: No hay nada más divertido que destruir un plato. Bueno, el plato no, solo su contenido. La tarta más divertida que he hecho jamás fue una tarta infantil para mi sobrino y era para destruir. Tarta con martillo.

Plátano, café y whisky con crema montada de haba tonka

4 personas

Gelatina de whisky

50 g de whisky
2 g de gelatina

Ponemos en remojo la gelatina con agua fría. Una vez escurrida y bien seca, con la ayuda de un papel absorbente, la ponemos en un cazo junto con el whisky, dejamos que caliente lo suficiente para que la gelatina se funda, colamos y guardamos en frío hasta que esta se nos compacte. Con la ayuda de un cuchillo picamos la gelatina lo más pequeña posible, y reservamos en frío hasta que sea el momento de mezclar junto con el plátano.

Plastón de plátano

250 g de plátano
40 g de azúcar

Pelamos el plátano y le quitamos todas las hebras, a continuación lo cortamos a trozos pequeños, lo ponemos en un bol y añadimos el azúcar. Lo mezclamos muy bien con una espátula, seguidamente colocamos la mezcla en una bandeja y con un tenedor intentamos picar los trozos para que quede un puré, pero no demasiado fino, sin trabajarlo demasiado.

Añadimos la gelatina que hemos cortado previamente y que

tenemos reservada.

Esta mezcla la estiramos en una bandeja con la base de papel sulfurizado, intentamos alisarla lo máximo para que después, una vez congelada, nos quede uniforme el grosor (de 1 cm aprox.). Antes de congelar y con suavidad cubrimos con otra capa de papel de horno o sulfurizado. Este gesto nos protegerá de sabores extraños del congelador y de que el frío nos queme directamente la mezcla.

Una vez congelado, y antes de cortar las piezas, tenemos que retirar los papeles de horno. Con un cortapastas cortamos, y con cuidado, y sobre todo con rapidez, cortamos y reservamos en el congelador.

Emulsión de café

4 g de café
120 g de agua caliente
16 g de azúcar
20 g de whisky

Calentamos el agua, no hace falta que hierva. En ella disolvemos el azúcar y a continuación añadimos el café y, por último, el whisky. Emulsionamos con un túrmix de mano o varilla y reservamos.

Crema tonka

500 g de nata
108 g de yemas
125 g de azúcar
3 g de haba tonka rallada

Preparamos una crema inglesa. Ponemos la nata en un cazo junto con la haba tonka rallada y dejamos infusionar, y aparte ponemos en un bol la yema y el azúcar. Batimos enérgicamente

(blanqueamos) una vez la nata caliente, la añadimos a los huevos y cocinamos aproximadamente a unos 82-85 ˚C. Colamos y rápidamente enfriamos a baño María invertido.

Hay que dejar reposar esta mezcla mínimo de 6 a 12 horas, ya que si no dejamos que esta mezcla madure, le costará mucho más que podamos montarla y podemos tener entonces algún problema como que se nos corte.

Pasadas las horas necesarias, montamos y ponemos en una manga pastelera, con boquilla grande lisa.

Una vez tenemos todo preparado, podemos continuar de dos maneras diferentes:

- Cortamos papeles de horno de tamaño aproximado de 6 × 6 cm y encima escudillamos montones de crema lo más bonitas posibles. Con estas piezas ya escudilladas nos vamos al congelador justo hasta el momento de emplatar.

- Reservamos en la manga y hacemos la forma en el momento exacto de emplatar.

Pañuelo de pasta de cacao

75 g de *fondant*
50 g de glucosa
50 g de chocolate negro 80-90 %

Ponemos en un cazo el *fondant*, la glucosa y lo ponemos a fundir. Tenemos que hacer un caramelo, que tiene que llegar a los 160 ˚C. Una vez alcanzada la temperatura le añadimos el chocolate cortado en trozos pequeños, este paso lo hacemos siempre fuera del fuego y con una espátula, con movimientos muy rápidoss. Mezclamos hasta

que el chocolate está completamente incorporado y lo sacamos encima de un papel de horno o bien una silicona, estiramos entre dos papeles de horno o entre dos siliconas con un rodillo. Este paso solo lo conseguiremos si la mezcla está muy caliente. Reservamos.

Una vez frío nos queda compactado como si de un cristal se tratara. Cortamos un trozo y lo ponemos en el horno entre dos papeles y dejamos que coja otra vez temperatura. Cuando esté blando, con los dedos vamos estirando hasta obtener la forma adecuada.

Montaje

Para terminar, en el fondo del plato ponemos la pieza de plátano y gelatina que tenemos reservada en el congelador, encima escudillamos la crema de haba tonka, o bien retiramos las que ya teníamos preparadas en el congelador. Si la crema de haba tonka es la que tenemos en el congelador, antes de poner la emulsión de café tendremos que dejar descongelar unos 3 minutos. Seguidamente ponemos una cucharada de la emulsión de café y terminamos con un pañuelo de pasta de cacao.

RAQUEL: ¿Y esto de qué me suena? No sé de qué porque no visualizo la haba tonka.

MONTSE: Es posible que te haya hablado de ello porque me encanta. Yo la descubrí en mi primer viaje gastronómico a París, hace 25 años. Fui a una tienda que se llama Heriard, un templo de las especias. Ahora, el haba tonka es más común, pero hace dos décadas fue un descubrimiento. Yo, en Madrid la compro en tiendas

que están especializadas en harinas. Tiene forma de haba chiquitita.

R: ¿Y en sabor, a qué se parece?

M: A nada. No te lo puedo describir. Es entre vainilla y nuez moscada, con un perfume abrumador. Nadie la identifica, pero una vez la tienes en mente ya no se te olvida nunca. En la estantería de la memoria olfativa tiene su propio hueco. No se parece a nada. O la conoces o no la conoces.

R: Ahora me contarás cómo se utiliza.

M: Es como una haba muy seca, como la que hay dentro de los roscones de reyes. Cuando tú haces la crema de esta receta tienes que rallarla como la nuez moscada. Cuanto más fina, más aroma. Y rallarlo siempre al momento, pero esto lo haremos cuando lleguemos a la crema. Ahora vamos a empezar con la gelatina de whisky, para que se vaya enfriando.

R: Las gelatinas sí que aguantan muy bien en frío.

M: En frío, sí, en congelador, cuidado.

R: ¿Porque la congelación rompe las estructuras?

M: Sí, si te interesa que esté rota, como esta que yo pico y rompo. La puedas congelar, pero si no la vas a romper no la puedes congelar. Es gelatina y, además, es de alcohol, y el alcohol congela fatal. Anticongelante natural.

R: Finalmente, ¿me recomiendas congelarlo o no?

M: Primero vas a llevarlo a la nevera y suavecito. Es como si te echan desnuda a la calle en medio de una ventisca. Poco a poco. Primero con abrigo y luego llegará su momento en el congelador, pero para eso primero tenemos que hacerlo. Ingredientes: gelatina, whisky y nada más, pero aquí, ya en el enunciado, deberías identificar un problema...

R: ¿Cuál?

M: Que no lo puedo calentar mucho porque no quiero perder el alcohol. La mezcla es gelatina y whisky por este orden. Pongo la gelatina –previamente remojada en agua fría siempre– y la seco con la ayuda de un papel absorbente de cocina; pongo el whisky y la gelatina juntos, para que cuando este se caliente un poco ya se funda la gelatina directamente. Si pongo el whisky a calentar solo y después añado la gelatina, me puedo pasar de calor y pierdo alcohol. Esto es importante.

Cuando ya tengo la gelatina fundida con el whisky, cuelo la mezcla y lo guardo en nevera sin tapar.

R: ¿Por qué sin tapar?

M: Porque genero vapor y cae agua dentro y se desestabiliza la gelatina. Lo dejo en nevera, y cuando está muy frío genera una primera capa que es como el látex. Muy fina y transparente.

R: Pero eso... ¿se nota al comer?

M: No, pero yo la quito. En los pequeños detalles está la diferencia. Una vez lo retiro, lo pico en trozos pequeños porque lo voy a mezclar con el plátano y lo voy a volver a llevar al frío.

R: Al congelador.

M: Aún no. Solo nevera de momento. Primero tengo que ir al plátano. Lo pelo.

R: ¿Muy maduro, poco maduro, sin mancha, impoluto?

M: Tiene que estar madurito, y si hay mancha marrón, eliminarla.

R: Parece una tontería, pero para mí encontrar plátano maduro, dulce, suave y sin mancha...

M: Sé que no es fácil. Yo lo compro dos días antes, lo dejo a temperatura ambiente, lo controlo para que esté blando y sin

mancha, porque lo que quiero es machacarlo con un tenedor. Una papilla de toda la vida.

R: ¿Y cómo lo controlas?, ¿tocándolo?

M: Tiene que estar muy amarillo antes de tener mancha y tiene que ser canario. Con eso lo tienes. Y ahora, lo pelamos, le quitamos hebras y los dos extremos. Yo no los corto, yo saco esa especie de chinchetas de los extremos. Corto en trozos y rápido.

R: Para que no se oxide.

M: Se oxida rápido. Este es un postre veloz. Por otras elaboraciones que ahora verás, hay que estar concentrada. Me pongo un guante y mezclo la pasta con azúcar (eso si haces grandes cantidades). Si no, espátula, lengua, lo que quieras. Verás que el azúcar es un conservante.

R: ¿El azúcar nos regala tiempo?

M: Sí, y vas a ver que la fruta empieza a soltar agua y pasa a tener textura viscosa. En ese momento, la mezcla la pongo en una bandeja y con un tenedor vamos machacando, como papilla. Con un solo tenedor, si la cantidad es pequeña, como la de esta receta, pero en el restaurante usaba dos tenedores, ya que si no se eterniza el trabajo y acabas con la mano destrozada.

R: ¿Por qué no lo bates?

M: Porque quiero que tenga pequeños trozos de plátano y que no sea uniforme. Antes de estirarlo, mezclamos con la gelatina de whisky. Y esto sí, lo estiramos, bandeja, papel de horno debajo estiramos y alisamos con la ayuda de una espátula. Debe tener un grosor aproximadamente de 1 cm, y encima y con delicadeza cubrimos con otro papel a piel.

R: ¿Para qué?

M: Otra vez, la oxidación.

R: ¿Pero se puede usar film en el horno?

M: No usamos papel film, es otra vez papel de horno. Y no lo vamos a poner en el horno. Solo para congelar. Yo a esta mezcla que he guardado en el congelador la llamo «plastón». También se llama así al plastón de hojaldre.

R: No lo había oído nunca, pero me suena a un ladrillo.

M: Porque se refiere a la pieza entera con la que vas a trabajar. Como un libro. La pieza madre.

R: ¿Y nuestra haba tonka? Que me muero por usarla y olerla...

M: ¿No has notado ya un olor distinto en la cocina al entrar, sin

rallarla siquiera?

R: Pensé que te habías cambiado el perfume.

M: Pues no soy yo, es mi haba tonka. Vamos a hacer la crema. Volvemos al mágico mundo de las cremas. Y esta tiene truco y no tiene nada que ver con ninguna que hayamos hecho.

R: Eso es imposible. Me tienes de cremas hasta el moño. Cremas aquí y allá... Jajaja.

M: Hemos hecho una crema inglesa que se parece mucho. Recordamos que la crema inglesa es mitad leche mitad nata, y por otro lado las yemas. En esta es todo nata. La calentamos y rallamos el haba tonka. Y la clave es la cantidad. ¿Cuánto ponemos de haba? Porque no se pesa. En la receta he puesto 3 gramos, pero es casi imposible pesarla.

R: ¿A ojo?

M: A ojo de boca. Con el ojo en la cocina no se trabaja, y en pastelería menos. Olor y sentido común. Rallamos la tonka y que infusione bien. Por otra parte, yemas con azúcar. Primero líquido en yemas, mezclamos bien y vamos al cazo, 83 ˚C y moviendo. Sacamos, colamos, baño María invertido, y me dirás... esto es una crema inglesa.

R: Perdona, Montse, pero esto lo hemos hecho mil veces.

M: Pues ahora lo vamos a dejar reposar de 6 a 12 horas en la nevera. Y, ¿a que no sabes qué vas a tener que hacer después? Pues esas horas después la vas a montar como si fuera una chantilly. Es una nata enriquecida.

R: Esto no lo habíamos hecho, eso es cierto.

M: Y te queda una nata brutal.

R: ¿Y hay que esperar tanto? ¿Eso es casi de un día para otro? ¿Por

qué?

M: Si no esperas ese tiempo la grasa está descompuesta; la hemos desestabilizado nosotros al calentarla, y si no dejamos reposar al montarla se corta automáticamente. Y para asegurar que la grasa esté estable tenemos que esperar. Tiene que volver a su origen. Yo lo que hago es preparar la mezcla el día anterior, así aseguro que está perfectamente.

R: ¿Y podrías hacer un helado con esto antes de montarlo?

M: Podrías, pero tienes mucho riesgo de que se te corte al montar, porque no tienes nada de leche, no hay tanto líquido. Recuerda que es todo nata. Vamos, que tiene un alto contenido en grasa. Y, en realidad, lo que vamos a hacer nosotros no está tan lejos y está más rico. No ibas mal orientada, porque vamos a hacer una crema helada, un helado cremoso, un «a medio camino». Aquí tengo una guardada durante 24 horas.

R: Y ahora, ¿qué haces con ella?

M: La monto despacio, le meto aire. Te voy a confesar algo: montando la nata se ve si alguien es cocinero o pastelero.

R: ¿Cómo lo distingues?

M: Un cocinero pone a tope el robot. Y un pastelero lo hace despacio porque consigue el triple de nata montada y hace una mezcla más estable. Pero el cocinero siempre tiene prisa, y al montar tan rápido crea muchas burbujas muy grandes, y cuando tiene que mezclarla con alguna otra elaboración lo único que consigue es perder todas esas burbujas y se le va. Es la prueba que no falla.

Como yo soy pastelera y tengo una nata estupenda, voy a poner la mezcla en una manga con boquilla lisa. Cojo un papel de horno y lo corto a trozos cuadrados de 6 × 6 cm. Encima de ellos hago

montañitas redonditas fantásticas, aunque a ti te saldrían cagaditas.

R: ¡Mira qué simpática!

M: Es muy difícil controlar bien una manga. El único truco es conocer la manga y hacerlo miles de veces. La experiencia, control y presión. Eso es repetición, repetición, repetición...

Uso de la manga pastelera

Este siempre es un tema que los pasteleros no acabamos de explicar correctamente o bien detenidamente, ya que damos por supuestas muchas cosas o bien por sabidas, y no es así. Así que voy a intentar ser lo más clara posible en este tema.

Tipos de manga: existen en el mercado varios tipos de manga, generalmente de tela o de plástico desechable. Yo recomiendo siempre desechable. Es verdad que tenemos que evitar las cosas de un solo uso y que perjudicamos el medio ambiente, pero en este caso resulta más fácil, ya que mantener una manga muy limpia resulta difícil y engorroso. Las mangas se usan para hacer trabajos relativamente grandes, cuando queremos decorar unas galletas, o bien detalles pequeños entonces usamos un *cornet* que hacemos con un papel de horno.

Boquillas: yo las divido en tres partes: las boquillas lisas, las boquillas rizadas y las de decoración.

Realmente todas son de decoración, pero las más usadas en la elaboración de postres son las lisas.

Todas ellas tienen diferentes diámetros, y, aunque tienen el mismo dibujo, varía el tamaño: no es lo mismo hacer un cilindro pequeño que un cilindro grande.

Y ahora voy al grano, **cómo rellenar y usar la manga pastelera:**

Primero tenemos que cortar el extremo de la manga, la punta (siempre con cuidado, ya que si cortamos de más la boquilla se nos saldrá y tendremos que tirar la manga). ¿Qué hago yo? Primero pongo la boquilla con la manga sin cortar, así la propia boquilla me guía para poder cortar.

A continuación, corto el extremo de la manga y coloco bien mi boquilla, la encajo. Y el problema que pasa muy a menudo es que automáticamente se pone a rellenarla. ¿Qué pasa? Que evidentemente se les sale por la boquilla todo el contenido, ya que no hemos bloqueado el extremo.

Entonces, antes de llenar lo que haremos es cerrar la boquilla con parte del plástico de la manga.

Y ahora sí podemos rellenar la manga. ¿Cómo? Si tenemos práctica abrimos la manga hacia fuera, por la parta más grande, y con nuestra mano ayudamos a rellenar. Si no tenemos mucha práctica o el contenido es semilíquido, nos ayudaremos de un recipiente, un plástico, por ejemplo (el de hacer mayonesa, un vaso alto, etcétera). Colocamos y encajamos la manga bien abierta, y disponemos de las dos manos para ayudarnos a rellenarla.

Es importante saber que no podemos rellenar mucho la manga, ya que nos resultará incontrolable y podremos liarla muy fácilmente.

Ahora damos la vuelta a la manga, la que habíamos abierto para no manchar los laterales. Cerramos bien, enrollamos, y ya estaría dispuesta para usarla. Solo haría falta estirar ligeramente la boquilla y así sacaríamos la protección del plástico que habíamos hecho anteriormente.

Yo recomiendo férreamente que quien no controle mucho al principio coja una pinza de la ropa o de bolsa para cerrar la manga. Así estaréis seguros de que solo puede salir por el extremo de la boquilla.

Nuestra mano dominante es la que manda y está más cerca de la boquilla. La otra mano nos sujeta, nos acompaña, nada más.

Rellenamos la palma de la mano con el contenido de la manga. Si hay más contenido lo dejamos fuera de nuestra mano, no pasa nada, esta es la mejor manera.

Apretamos regularmente; antes de acabar y levantar la manga tenemos que dejar de presionar.

Si hemos vaciado el contenido que tenemos en la mano, paramos y volvemos a rellenar con contenido que hemos dejado en la parte superior.

Si se nos termina por completo el contenido interior de la manga, repetimos el proceso anterior y seguimos.

MONTSE: Y esas montañas preciosas las voy a poner en el congelador. En un túper que no las estropee. También existe la opción de saltarnos este paso y escudillar directamente encima del postre a la hora de servirlo, pero a mí me gusta tal y como te lo cuento. El frío me aporta.

RAQUEL: Para comprender cómo las congelas, ¿qué tamaño tienen?

M: El plastón de plátano lo voy a cortar con un cortapastas. Y esa es la base. Y, para que te hagas una idea, la montañita tiene que entrar dentro, tiene que ir posado en ese círculo de plátano. Pero antes de que hagamos eso, mi crujiente.

R: Crujiente de...

M: Pañuelo crujiente.

R: ¿Cómo? ¿Un pañuelo?

M: Se llama así porque cuando esté en el horno lo vamos a manipular y haremos una forma parecida a la de un pañuelo que

vuela con el aire. Yo, al hacerlo, no me quemo, pero tú puedes usar guantes para temperatura. Te los recomiendo porque vas a tener que tocar el caramelo en caliente. Tendrás que estirarlo y emular la forma de ese pañuelo arrugado o retorcido.

Y lo vamos a hacer con *fondant*, glucosa y chocolate negro. Creo que para ti o para quien haga la receta es mejor comprar el *fondant* hecho, porque es muy engorroso. Yo misma lo hago en casa o en el restaurante, pero para pocas cantidades no lo recomiendo.

R: ¿Qué es el *fondant* exactamente?

M: Es una mezcla de azúcares que llegado a un punto de cocción se trabaja sobre mármol.

R: ¿Como el chocolate?

M: Sí, este endurece mucho y para hacer un poquito es una tontería.

Fondant

A continuación, adjunto la receta de la elaboración del *fondant*:

500 g de azúcar
165 g de agua
50 g de glucosa

Elaboración

En un cazo ponemos el agua y el azúcar, empezamos a cocer y removemos hasta que el azúcar esté completamente disuelto. Cuando empiece a hervir añadimos la glucosa, dejamos de remover y lo que tenemos que hacer es desespumar, quitar las impurezas con la ayuda de una espumadera, cuchara, etc. Con un pincel mojado en agua fría mantendremos los bordes interiores del cazo bien limpios.

Esta mezcla tiene que hervir a fuego fuerte hasta que alcance una temperatura de 116-118 ˚C.

Una vez lleguemos a esa temperatura vertemos encima de una mesa de mármol o piedra bien limpia y desinfectada, esperaremos hasta que la mezcla haya llegado a una temperatura de 38-40 ˚C y nos ponemos a trabajarla con espátulas. No hay que parar de moverla hasta que haya enfriado, comprobaremos cómo cada vez nos cuesta más trabajarla y va cogiendo un color blanquecino. Pararemos cuando no podamos moverla más.

Podemos conservar el *fondant* en un recipiente cerrado herméticamente, mejor en un lugar fresco. Ya tendremos listo nuestro *fondant* para nuestra receta o bien para lo que queramos, aunque hay que calentarlo ligeramente a la hora de volver a usarlo.

RAQUEL: Para una receta así, tú aconsejas comprar.

MONTSE: Sí, es un neutro. Sirve para muchas elaboraciones, pero vamos al lío: ponemos la glucosa y el *fondant* en un cazo y lo subimos a 160 ˚C. Cuando hay azúcares en un cazo, recuerda: mejor no mover mucho.

Y a los 160 ˚C añadimos, fuera del fuego, el chocolate fundido. ¿Por qué fuera? Pues muy fácil, porque el chocolate se quema. Saco del fuego, mezclo a toda velocidad y volcamos en una silicona o bien en un papel de horno. Seguidamente tapamos con otro papel o bien otra silicona, y estiramos con un rodillo, tiene que ser rápido.

R: No te puedes dormir, te veo corriendo en ese movimiento.

M: No puedes darte margen, ni pensar. Hay que ser eficiente y veloz, porque al chocolate no le va bien ese calor y el frío no le va bien al caramelo. Tienes que ser...

R: Entrada en boxes.

M: Exactamente, yo lo visualizo antes. Practico los movimientos antes de hacerlos. No puedes fallar.

R: ¡Qué presión!

M: Si no, no sale el postre, pero lo vamos a lograr, lo tenemos y ya se me ha enfriado en la silicona. Es el momento de romper un trocito, del tamaño de un pulgar y ponerlo entre dos papeles de horno.

R: ¿Tan pequeño?

M: Sí, un trozo. Es más controlable. Bandeja, papel, trozo de caramelo de chocolate y otro papel encima. El horno hace que funda, la temperatura del horno suave, 160 ˚C. En ese momento, retiro la bandeja, con cuidado quito el papel superior y con cuidado también voy pellizcando y estirando. Ya te aclaro que el primero no te va a salir.

R: ¿Debe tener una forma precisa?

M: No.

R: Entonces, ¿por qué no me va a salir?

M: Porque estiras demasiado y lo rompes. Es lo normal. Es como hacer una primera crep, la primera siempre se rompe. Tienes que cogerle el punto.

R: Que la forma sea abstracta ayuda bastante.

M: A mí me gusta que tenga volumen hacia arriba.

R: Desde un caramelo del tamaño de un pulgar... jajaja.

M: Sí, porque estira mucho, pero tiene que ser un pañuelito. No hace falta que sea muy grande. Y ya solo faltaría la emulsión de café.

R: La que ya hicimos con sobre soluble de café.

M: Eso es. ***Te recuerdo que los pasos son:**

- Calentar el agua ligeramente y disolver en ella el azúcar, a continuación añadir el café soluble y el whisky, y con la ayuda de una varilla o bien con un brazo eléctrico, emulsionar.

- Dejar reposar un poco para que el aire suba hacia arriba y la parte líquida vaya hacia abajo, y ya podremos usarlo.

R: Me acordaba perfectamente.

M: Y esto es muy importante, Raquel. Hay que montar 3 o 4 minutos antes de comerlo. No soporto que un congelado salga a sala modo pedrusco. Tenemos que dar margen para que esté frío, pero que con la cuchara lo podamos degustar sin partir el plato. No ejercer esa fuerza contra el plato.

R: A mí me pasa eso con algunas masas, y no hay quien rompa la masa de una tarta que ha quedado un poco dura.

M: Pero para eso hay que marcar los platos y ofrecer los cubiertos suficientes para manejarlo. En este caso, en esta receta yo necesito cuchara y tenedor o cuchara y cuchillo.

R: Es un poco injusto o es costumbre considerar que un postre se ventila solo con una cucharilla. Como si no fuera tan complejo como un salado.

M: Eso se llama marcaje. Es como decir que te vas a beber un vino en vaso. Pues los postres hay que marcarlos bien, al igual que el resto de los platos. Y hay que comprar platos adecuados. Es vital. Hay platos que son para ponerlos en la pared, pero no para comer. A mí me desesperan cuando como en ellos.

R: Yo siento que me he hecho mayor porque me interesa más comprarme una vajilla que un vestido. Me hago vieja. Quiero manteles, quiero cubiertos.

M: Es un mundo precioso, Raquel. Como profesionales tenemos que poner mucho cuidado en esto y probar todo: peso, equilibrio, eficiencia.

R: Tienes razón. A mí me desesperan las cucharas soperas que no pueden contener sopa por su diseño. Que se te cae al comerla. Y eso por no hablar de los cuchillos... Esa es una de las lecciones que aprendí en *MasterChef*: con un cuchillo malo, te cortas. El menaje y los instrumentos tienen que ser excelentes si te gusta cocinar.

M: Nosotros tenemos cuchillos particulares.

R: Como las raquetas de Nadal.

M: Igual: peso, balance... todo es muy importante.

Menaje e instrumentos

¡Qué importante es el menaje! Desde la vajilla a los cubiertos.

Tendemos a pensar que no sirven para mucho, que solo es para que haga bonito, pero un plato te puede estropear perfectamente un postre, o lo mejor, puede unirse a él pasando desapercibido y sumando.

A la hora de comprar la vajilla hay que tocarla, verla y comprobar su estabilidad, si es plano, o tiene irregularidades, o si suena a la hora de usar unos cubiertos.

Normalmente lo que se hace es tener unas vajillas un poco genéricas, pero eso no significa que estas no sean excepcionales. Otras veces se tiene un postre creado y se va a buscar el plato que lo mejore. Si tenemos un postre que lleva salsa y no queremos que se nos esparza por toda la superficie del plato, buscamos uno con base un poco hueca, no ponemos un plato con protuberancias dentro ya que nos resultaría imposible poder comer la salsa con una

cuchara.

Por otra parte, la cubertería tiene que ser también probada: su peso, su capacidad y cómo reacciona cuando ejercemos un poco de fuerza en ellos. Por ejemplo, los cuchillos: hay algunos que cortas y automáticamente se dan la vuelta. O cucharas soperas que no tienen capacidad. ¡Hay que ir con cuidado con los diseños!.

RAQUEL: Hemos logrado la temperatura ideal para que el comensal no clave la cucharilla a lo Rey Arturo.

MONTSE: Empiezo, por tanto, cinco minutos antes. Ese frío residual se va eliminando, ¡pero cuidado! No lo dejes demasiado porque perdemos el congelado. Con un cortapastas redondo hago el círculo de plátano y saco mi montañita de crema de haba tonka con mucho cuidado de no tocarla con las manos (o lo menos posible).

R: ¿Y si la toco?

M: Te queda la marca del dedo, pero la emulsión es un «tapafaltas» (esto lo dice mucho Lorenzo Caprile y es una de las palabras que más gracia le hace).

R: Jajaja, sí, el «tapafaltas». ¿Tú cómo lo haces para no dejar huella?

M: La montañita en papel, cambio el papel por la espátula y la mantengo en equilibrio. Y la manita debajo, como una red de un trapecista. Y la coloco encima del círculo de plátano. En este paso es cuando dejamos descongelar durante 3, 4 o 5 minutos.

R: ¡Perfecto! Si hay fallo y dejo mi huella ¿Cómo lo tapo?

M: Dejo caer la emulsión de café por ese lado. Y al final termino con el pañuelo sobre la crema.

R: Clavas el pañuelo un poquito.

M: Sí, lo sujetas.

R: Yo siempre elijo la peor opción para colocar. Tengo un malísimo gusto para emplatar.

M: En todos los casos, piensa en volumen. Destruye lo plano y viva el volumen. No sé en moda el tema volúmenes...

R: A mí me encantan y es muy difícil construir un extravolumen, armonioso y que tenga sentido. Pero, al final, moda y cocina

comparten lo que todos los buenos oficios que precisan de buen producto.

M: Técnica y experiencia. Y haberte equivocado mucho cosiendo y cocinando. Solo existe ese camino. Me encantan esas manos habilidosas.

Ravioli de higo

4 personas

Salsa de nata

750 g de nata
140 g de azúcar
½ rama de vainilla

Ponemos a cocer todos los ingredientes durante 5 minutos. Lo colamos y reservamos en frío. Tapado a piel.

Nueces caramelizadas

50 g de nueces cortadas en trozos
50 g de azúcar
50 g de agua

Picamos las nueces a cuchillo y las ponemos en un cazo a cocer junto con el agua y el azúcar.

Cocemos aprox. durante 5 minutos. Después colamos y doramos en el horno a una temperatura media de 180 ˚C, con cuidado y removiendo para que no se nos quemen.

Relleno de higo

6 higos grandes
2 manzanas Granny Smith
20 g de azúcar glas

Pelamos y cortamos los higos a dados grandes, los mezclamos con dados de manzana Granny Smith y el azúcar glas, siempre probando la mezcla y rectificando según el grado de azúcar que tenga el higo.

Pasta china

Cocemos la pasta en abundante agua sin sal.

Sacamos la pasta y la ponemos en un bol con agua helada. Una vez fría, la escurrimos en un trozo de paño limpio y a continuación la colocamos en una bandeja encima de papel de horno untado previamente con aceite de oliva suave. Eso hará que podamos manipularla correctamente y que no se nos quede pegada a la hora de añadir el relleno.

Montaje

Con la farsa ya cortada y probada, añadimos a última hora las nueces caramelizadas. Para rellenar tenemos que poner parte de la farsa en el centro, y cerrar como si de una almohada se tratara.

Una vez relleno el ravioli, lo ponemos en el plato dándole la vuelta y quedando la parte lisa en la superficie.

Para terminar, napamos el ravioli con la salsa, que sea generosa (tiene que estar fría).

Cortamos una juliana muy fina de manzana Granny Smith y la ponemos sobre el ravioli. Esto nos dará volumen y textura.

RAQUEL: ¿Nada más? ¿Tan rotunda?

MONTSE: Ravioli a secas. Un superpostre de temporada, eso sí. Solo cuando los higos están que te mueres. Para mí ha sido muy complicado hacerlo durante muchos años por dos razones: una, que cerramos en agosto, y otra, que a Madrid no llegan los mejores higos (o sí, pero soy de campo y tengo muy mala comparativa y no encuentro producto fácilmente).

R: Mayor drama es tener higuera y que no te dé buenos higos. Es mi caso.

M: Eso es una faena. Le preguntaré a mi padre para que te saque esa higuera adelante. Te decía que es un postre muy efímero para mí en cocina. Al igual que con los buenos melocotones, se me escapa la temporada.

R: En casa, lo bueno es que la cocina no cierra. O sea, que podemos hacer este postre para casa, mucho mejor, casi en exclusiva, porque en restaurante es difícil encontrarlo.

M: Consta de una salsa, el ravioli relleno y crujiente. Vamos a hacer primero el ravioli, pero no vamos a hacer la masa común.

R: Harina y huevo, la de siempre.

M: Podrías hacerlo, pero no es esta receta. Yo lo hago con pasta china, porque está hecha con harina de arroz y es más elástica. La compro ya hecha en los supermercados chinos. Es pasta *wonton*. Vamos a hacer primero la salsa. Es una salsa de nata con vainilla. Necesito nata, azúcar y vainilla. ¿Y qué crees que voy a hacer con ella?

R: La vas a infusionar y después la montarás.

M: Sí a lo primero, y no a lo segundo, porque la voy a cocer. Voy a realizar una *panna cotta*, pero sin gelatina.

R: ¿Por qué? ¿Cómo la vas a sujetar?

M: No quiero sujetarla, quiero como una bechamel para napar. Por eso, ni gelatina, ni tanto tiempo de cocinado, porque no quiere tanta reducción. Ponemos la nata, azúcar a hervir con la vainilla rascada, y la vaina en el cazo. Tiene que hervir unos 5 minutos, (se evapora el agua y concentramos azúcares), y ahora ya colamos.

R: ¿Tan poco tiempo?

M: Sí, solo quiero que evapore un poco y que cueles muy bien y estrujes la vainilla en el colador para sacar todo el sabor. Reservamos filmado a piel para que no haga costra.

R: ¿Y si un día se me olvida cubrir a piel o lo cubro mal?

M: Te queda esa primera capa un poco más espesa. Yo, o la retiro con una cuchara o vuelvo a colar. Si se te olvida, triplicas el trabajo. Te va a pasar alguna vez, pero no vuelve a ocurrir.

R: Tropiezas mucho con la misma piedra.

M: Con la misma nata en este caso, pero no más. Y ahora, nos vamos con la pasta china. Un cazo con abundante agua, que hierva. Lo que se hace es poner el cazo con el agua hirviendo y al lado un bol con agua fría. Tienes que ponerla al agua de una en una.

R: ¿Será como la pasta fresca, entrar y salir.

M: Cuentas 25 y ya.

R: ¿Por qué 25?

M: Porque 30 ya es mucho. Los 25 fueron mejores.

R: Jajaja. Desde luego.

M: Mira, no tengo un cazo muy grande. Pongo una pieza. Si pones más de una te arriesgas a que se peguen. Lo más importante es cazarlos sin romperlos. Agua fría, con hielo y cortamos cocción para que no se peguen. Y no los dejamos eternamente en el spa frío. Lo secamos.

R: ¿Cómo?

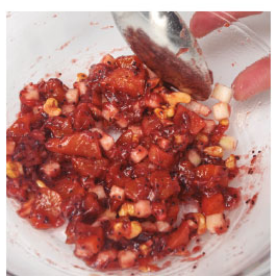
M: Solo hay una manera. Tejido. Limpio y sin suavizante ni uso previo de ningún tipo.

R: ¿Y qué planteas? ¿Lavar unas trapos solos para la cocina de vez en cuando? Los lavados llevan suavizante...

M: Yo lo huelo. Lo paso por debajo del agua del grifo.

R: Lo había pensado, pero lo quieres para secar.

M: Lo estrujo muy bien y va a seguir recibiendo agua. Si no, las fregonas no funcionarían. Y después, los coloco en papel de horno untado en aceite de oliva suave y voy haciendo capitas. Es importante que haya papel sulfurizado arriba y abajo y en contacto para que no se sequen del todo. ¡Relleno!



R: ¿Higo solo?

M: No, higo y manzana verde y nueces en el último momento.

R: ¿Tu reineta?

M: La Granny Smith. Textura y acidez. En teoría en este postre no llevamos azúcar, pero dependemos del higo. En la receta he puesto, pero si podemos evitarlo mucho mejor.

R: ¿Quieres decir que la dulzura del higo decide?

M: Si el higo está dulce, perfecto, pero si no, hay que ayudar con azúcar glas. El higo de julio lo mismo no llega, y en septiembre

tampoco.

R: ¿Tú lo sigues probando todo aunque lo hayas hecho setenta veces?

M: Sí, siempre. Si tenemos una crema con pesaje exacto te doy la razón, pero frutas, ingredientes con maduración, hay que probarlo.

Probar y catar

Una premisa indiscutible en una cocina o pastelería es probar todas las elaboraciones que hagamos. No hace falta que nos atiborremos, pero ¿cómo sabemos si está bien si no lo pruebas? Hay mil factores que pueden hacer que una elaboración no esté bien, y simplemente con la vista y el olfato no es suficiente; es imperativo probar, conocer cada producto.

En pastelería trabajamos con frutas que, puede hacer que contengan más o menos azúcar dependiendo de su recolección. Por eso la importancia de probar: tenemos que ser capaces de poder modificar nuestra receta según la cantidad de azúcar de la fruta.

Eso solo lo conseguimos si conocemos de forma gustativa el sabor perfecto que queremos conseguir en nuestra elaboración. Se dice que la excelencia de un cocinero es cuando alcanza el punto de cocción perfecto de carnes y pescados, y es exacto con los aliños.

Pues esto solo podemos lograrlo si probamos.

Así que probar, probar, y, si queremos ser mejores, probar un poco más.

MONTSE: Pero antes de rectificar nada, vamos a probar los higos.

RAQUEL: ¿Los pelas?

M: Sí.

R: Yo, enteros. Me parecen de lo más bonito que hay.

M: Pero, para esto, pelamos y cortamos a cuchillo y hacemos como seis cortes. Por otro lado, cogemos una manzana Granny Smith y la pelamos y cortamos daditos muy pequeños en *brunoise*, y hacemos el doble de higo con la mitad de manzana y con la ayuda de una cuchara o una lengua vamos mezclando. Texturas diferentes y mezclamos.

R: ¿Sin nada? ¿Sin calor, sin azúcar?

M: Nada, lo quiero fresco. Sabor crudo y natural.

R: ¿Puede ser esta la receta más fácil que me hayas enseñado?

M: Puede ser. Es muy sencilla. Una muy buena para empezar. Y puedes hacerla con otros rellenos. Y nos queda el crujiente: nueces caramelizadas.

R: ¿Por qué no tus avellanas?

M: Puedes con cualquier fruto seco, pero quería variar, y las nueces tienen el dulzor y una textura diferentes.

R: Más correosa.

M: Eso es. Lo que hacemos es cortar la nuez a cuchillo a trozos grandecitos, azúcar y agua, y cocemos durante 5 minutos. Escurrimos y lo ponemos a dorar a 180 ˚C en el horno. Para que esté muy crujiente, antes de servir, hay que esperar a que esté muy frío.

R: Nunca he puesto nueces en el horno. ¿Se quema esa pielecita?

M: Fíjate en el lado que ha quedado blanco, descubierto, y cuando está dorado, está a punto. Que no te engañe la piel del fruto seco.

R: ¿Pasará igual con la almendra?

M: Pasa con todo. Yo las uso peladas menos en los bizcochos en los

que pongo un porcentaje con piel, porque si no parece que no lleva almendra.

R: ¿Por qué? ¿Es solo percepción?

M: Se tiene que ver. Eso es importante. Que se note el fruto seco.

R: Es un poco absurdo, pero entiendo que hay que satisfacer al comensal en todos los sentidos.

M: Si tiene almendra sin pelar ya da por hecho que hay fruto seco, y si no, te preguntará: ¿Y esto de qué es? ¡Vamos a emplatar!

M: Cogemos una lámina de pasta *wonton* encima de una tabla y rellenamos el centro.

R: A cucharilla, porque aquí no hay manga que valga...

M: No, ponemos una cucharada generosa y envolvemos el paquete como si fuera un cojín cuadrado.

R: ¿Como un sobre de carta?

M: Sí, bien cerradito. Y lo ponemos en un plato con un poco de fondo. Cogemos la salsa, nuestra *panna cotta* fría, y ponemos una cucharada en la base. Damos la vuelta a nuestro ravioli con mucha delicadeza y la parte del cierre hacia abajo y lo colocamos.

R: Drama.

M: ¡Que no! Que es muy fácil. Napamos con la salsita también encima. Y ahora, lavo una manzana verde sin pelar y hago dos láminas finitas.

R: ¿No se te oxidan?

M: Muy rápido, bastones en juliana. Y los coloco encima del ravioli buscando volumen. Me aportan mucha textura.

R: Es un postre frío, frío, frío.

M: Podemos poner unas pocas nueces por encima del postre, (a mí no me gusta mucho, ya que lo emborronas y queda sucio). Rematamos con chorrito de aceite de oliva encima de la manzana y a mi me gusta coronar con un poco de pimienta Espelette.

R: ¿Algún tipo de aceite en concreto? Mi aceite es el de arbequina, pero para esto, en busca de un punto picante, prefiero picual.

Aceites en los postres

En mi mundo de los postres el aceite es imprescindible. De hecho, es uno de mis ingredientes favoritos, y dependiendo del matiz que quiera aportar al postre usaré uno u otro.

Los uso como aliño al igual que se puede usar en una ensalada. Podemos aportar toques afrutados, picantes, amargos o simplemente untuosidad y textura. Los aceites nos servirán para añadir matices a nuestras elaboraciones.

Generalmente, en pastelería los aceites se relacionan a postres fritos, pero evidentemente en este caso no usaremos aceites de oliva extra virgen; yo siempre suelo usar aceite de oliva y, según su necesidad, uso aceite suave o bien extra virgen.

Pero tengo que decir que yo tengo un favorito: el de variedad arbequina. Supongo que al crecer en una zona de olivos de esta variedad tiro de mis recuerdos familiares de infancia y ese sabor lo llevo incorporado en mi ADN.

RAQUEL: Te estaba escuchando y he pensado en cómo nos lo pasaríamos tú y yo con el chocolate en una churrería de feria, haciendo churros para todo el mundo. Yo ya no estoy para salir de fiesta, pero sí para hacer los churros.

MONTSE: Yo prefiero dormir y hacer los churros.

R: Esto lo tenemos que hacer una vez la vida... y salir oliendo a churro hasta el último pelo de la cabeza.

M: Cuenta conmigo.

Zanahoria en granizado, lima, eneldo, avena y jengibre

4 personas

Granizado de zanahoria

250 g de zumo de zanahoria
60 g de jarabe
30 g de agua
30 g de azúcar
15 g de lima

Primero preparamos el jarabe. En un cazo calentamos el agua con el azúcar, y una vez fundido el azúcar retiramos del fuego y dejamos enfriar.

Después licuamos el zumo de zanahoria y lo colamos. A continuación, añadimos el resto de ingredientes colados y lo ponemos en el congelador; es importante que se vaya removiendo en el congelador. Una vez congelado, lo rallamos con un tenedor.

Crema de limón y eneldo

75 g de zumo de limón
75 g de azúcar
150 g de huevos
3 g de gelatina
100 g de mantequilla
20 g de eneldo fresco y una rama más para decorar

Cogemos las hojas de eneldo fresco y las blanqueamos durante 15 segundos en agua hirviendo. Lo escurrimos todo rápidamente y las ponemos a enfriar en agua y hielo. Una vez frío, lo escurrimos de nuevo para quitar el exceso de agua. Reservamos.

Ponemos el zumo de limón y la mitad del azúcar a calentar. Aparte, en un bol, ponemos los huevos enteros y el azúcar restante, y removemos. Una vez caliente la mezcla del limón, la vertemos delicadamente encima de los huevos, mezclamos enérgicamente y lo ponemos a cocer, sin dejar de remover. Tiene que llegar a hervir; una vez alcanzado el punto de la crema, lo colamos, y en el colador tendremos la gelatina previamente remojada (hidratada). Colamos y dejamos que enfríe ligeramente. A continuación añadimos la mantequilla cortada en dados; esta la ponemos cuando la crema tenga una temperatura aproximada de 45-50 ˚C. Removemos hasta que se incorpore a la crema y guardamos en el frigorífico (siempre la guardaremos tapada a piel). Una vez fría, y justo un rato antes de emplatar, trituramos el eneldo blanqueado con la crema de limón completamente fría. Una vez triturada, la pasamos por un colador o bien un tamiz para quitar de la crema los trozos de eneldo que no se han triturado del todo, y nos queda una crema verde. Guardar en frío.

Galleta de avena

3 g de sal
125 g de harina
50 g de avena en copos triturados
50 g de avena en copos enteros
1 huevo
7 g de levadura polvo
75 g de azúcar grano
75 g de azúcar moreno

115 g de chocolate blanco en trozos
175 g de mantequilla

Ponemos en un bol la mantequilla pomada y seguidamente el resto de ingredientes. Podemos trabajarlo a mano o bien a máquina (si es a máquina ponemos el accesorio K o pala).

Entre dos papeles de horno estiramos a un grosor de unos 3 mm. Dejamos enfriar en el congelador. Una vez frío se corta la masa y se pone dentro de unos moldes de silicona. O bien los cocemos encima de una silicona o papel de horno, y cuando estén calientes volvemos a cortarlos para que nos queden las galletas de forma perfecta.

Cocer 5 minutos a 180 °C, esperar a que enfríe y desmoldar si es en moldes o cortamos en caliente. Reservamos en un recipiente bien cerrado y sin humedad.

Crema de chocolate blanco, jengibre y lima

220 g de nata
150 g de chocolate blanco
50 g de jengibre fresco
12 g de piel de lima
½ hoja de gelatina

Calentamos la nata y ponemos dentro a infusionar la piel de lima y el jengibre pelado y cortado en dados. Aparte, fundimos el chocolate e hidratamos la gelatina. Una vez fundido el chocolate vertemos, colando la nata encima de este, añadimos la gelatina y removemos bien. Hay que dejar reposar 24 horas. Una vez pasado este tiempo podemos montar normalmente como si fuera una nata, pero cuidado, que se corta rápidamente. Una vez montada, lo ponemos en una manga pastelera y le hacemos forma con un silpat circular.

Congelamos y después desmoldamos.

O bien estiramos en una bandeja y una vez congelado podemos cortar con el mismo cortapastas con que hemos cortado anteriormente las galletas.

Montaje

En la base del plato y con una brocha grande marcamos bien con la crema de limón y eneldo, y ponemos una cucharada de crema más.

Encima, y en el medio del plato, ponemos el granizado rallado, y con el chocolate blanco y las galletas hacemos como un corte helado, galleta en las partes exteriores y crema en el centro; estas las pinchamos encima del granizado y terminamos el plato cortando 2 puntas de eneldo fresco y colocándolas encima y rodeando las galletas.

RAQUEL: Muy refrescante.

MONTSE: Este postre también ha tenido mucha aceptación y ha viajado mucho conmigo.

R: ¿A qué te refieres?

M: Si me dicen, te vas a cocinar quince días a Japón, este es el primero que meto en la maleta. Luego, a lo mejor, un café. Pero es

poco dulce, refrescante y tiene mucho «ruido en boca».

R: Te gusta como carta de presentación.

M: Sí, porque de sabor es muy rico, y además, es muy bonito y alegre. ¿Y qué es? Para empezar, un granizado de zanahoria. Se me ha olvidado decirte que este postre ha ido a palacio.

R: ¿A la Casa Real?

M: Sí, a una comida allí. Y un alto mandatario internacional que no voy a revelar dijo que así sí comía zanahoria, pero no hervidas, como se empeñaba en que las comiera su mujer.

R: Tendrás muchas anécdotas de esas comidas.

M: Todas, pero no se pueden contar. Lo que sí te puedo decir es que es un gusto que nos convoquen para cocinar y que nos presenten al exterior como profesionales de la gastronomía. Además, ir a realizar estos eventos siempre te permite ver muchas cosas, que normalmente no podrías ver, y sales de la rutina del restaurante. Es todo un reto, te lo aseguro, y estar entre bambalinas es muy divertido e interesante.

Vamos al granizado. Hay que pelar las zanahorias, soy muy maniática con esto, si no lo hago me da la sensación de que encuentro este regusto a arena tan características de las zanahorias.

R: La verdad es que los restos de tierra dan grima...

M: Realmente, si las limpias, se quita. Pero ya te digo: es mi manía. El olor y sabor a barro, cieno... Con eso no puedo. Pelamos las zanahorias y quitamos las puntas. Licuamos. Una vez licuado, lo colamos.

Por otro lado, tengo preparados el zumo de lima, y con el agua y el azúcar preparamos un TPT. Ya sabes, agua y azúcar, que se caliente y listo, solo queda dejarlo enfriar. Una vez frío mezclamos todo y lo tenemos. Me voy al congelador. ¿Qué sucede?

Pues que la zanahoria se decanta. ¿Qué significa eso? ... Que la parte más sólida y naranja asciende en tu recipiente en el congelador y el líquido transparente se queda en el fondo. Así que hasta que no empiece a solidificar tenemos que ir moviéndolo de vez en cuando.

R: O sea, ir obligando a la mezcla cada poco.

M: Tampoco te vuelvas loca, no es cada 2 minutos. Lo dejas media hora, mezclas, otra media hora, y así hasta que veas que ya toda la mezcla es naranja. Hay otra opción. Yo lo hago en el restaurante: pongo la mezcla de la zanahoria en la máquina de montar helado, y cuando llega al punto en que empieza a hacer cristales de hielo, lo quito, y después congelo.

R: Lo pones como si fuera un helado, pero lo sacas antes. Es un prehelado.

M: Sí, consigo tener la mezcla estable y ya lo dejo para que se congele del todo. Si no hago bien esta mezcla se forma un bloque de hielo, y eso no hay quien lo rasque.

R: Y eso para ciento cincuenta comensales en el Palacio Real.

M: Jajaja. Mueres.

R: La segunda vez que fuimos a Japón les expliqué a mis compañeros en cocina de allí, y no sé qué me entenderían, porque uno de ellos se pasó toda la noche de guardia mezclándolo sin parar hasta que la mezcla congeló, y te aseguro que no había un litro.

Los impedimentos de la lengua. Y si no tienes máquina, ¿lo vas moviendo y lo rompes antes de que se congele del todo?

M: Sí, haciendo este paso tan importante lo que conseguimos es que cristalice correctamente y no en bloque, y a la hora de rallarlo es como mantequilla, de la otra manera lo único que puedes conseguir es destrozarte la mano.

Yo he probado poner trozos en vaso americano, pero queda muy pastoso y no me acaba de gustar. Cuando ya está congelado lo rallamos y lo guardamos.

R: ¿Y no se forma como una pelota de escarcha?

M: Si lo dejas dos días en el congelador, sí, pero si lo usas entre hoy y mañana no tienes ningún problema. Y, ahora, por otro lado, vamos a hacer la galleta de avena.

R: Aprovecho para preguntarte si haces algún postre con los «falsos» lácteos.

Postres para intolerancias

Siempre han existido las intolerancias y las alergias, lo que pasa es que hace tiempo se desconocían muchas cosas sobre ellas. Hoy en día todo esto ha cambiado. Tanto clientes como pasteleros vamos teniendo mucha más información, y eso se ve reflejado en el día a día.

Desde hace unos años a la hora de gestionar una carta para restaurante, vamos ofreciendo a nuestros comensales diferentes tipos de postres para poder atender sin cambios graves de elaboración, y así tener alternativas para todo tipo de cliente. Seguimos unas normas sanitarias, pero es verdad que no tenemos espacios cien por cien habilitados para poder trabajar en ausencia de algunos ingredientes que provocan alergias graves.

Sí tenemos el rigor del trabajo a la hora de elaboraciones y prioridad de tiempos en los postres. Por ejemplo, no haremos elaboraciones con harina en primer lugar, estas las dejaremos para elaborarlas en última instancia.

Por otra parte, he desarrollado diferentes tipos de postres que me

resultan un comodín. Resultan atractivos tal cual han sido creados, pero pensando siempre en las intolerancias. Por ejemplo, tengo un postre sin ningún tipo de lácteo, u otro sin nada de frutos secos, al igual que otro sin gluten. Así, puedo ofrecer elaboraciones atractivas para nuestro comensal dentro de la oferta actual y sin tener que poner simplemente una manzana o una fruta.

MONTSE: Vamos a mezclar todos los ingredientes: sal, harina normal de trigo, avena en copos (la mitad en copos y la mitad la trituro), huevos, levadura en polvo, azúcar blanco y moreno. Y entre medias, trozos de chocolate blanco en pedacitos muy pequeños para que pase a ser chocolate caramelizado después de la cocción.

En un bol, mantequilla pomada, y todo a la vez a remover a mano o a máquina. Cuando lo tengo todo bien amasado estiro entre dos papeles de horno, bien fino, lo que la masa me deja. Es importante que antes de empezar dejemos enfriar bien para cortar redondeles pequeños con un cortapastas. Quiero estas galletas con forma redonda perfecta.

RAQUEL: Con el cortapastas o un molde... Tú lo que quieres es corregir lo que crece en el cocinado, ¿no? Pero si no crece a lo ancho, crece a lo alto...

M: Que crezcan a lo alto no me importa mucho, ya que las hemos estirado muy finas. A la hora de cocerlas podemos hacerlo en un molde de silicona o, si no lo tenemos, las estiramos en una bandeja separadas entre sí y al horno. En este último caso las galletas se nos van a expandir y perderán su forma, pero lo solucionamos muy fácilmente.

Cuando las galletas ya están doradas, pero siguen calientes, volvemos a cortarlas con el cortapastas inicial recuperando el

tamaño exacto.

R: Entonces, si las galletas sin molde se expanden, ¿tendremos que estirarlas un poco menos finas?

M: Sí, señora. A la hora de estirarlas las dejaremos un poco más gorditas, y otro *tip* es que cuando vayamos a cocinarlas estén congeladas previamente, así no se nos van a desparramar del todo, quedan más controladas.

En el molde de silicona quedan con más altura y bonitas. Las cocino a 160-180 ˚C y las dejo enfriar del todo antes de desmoldar.

R: Si le quitas el molde antes, ¿perdería forma?

M: Sí, hay que esperar a que esté fría del todo y haya solidificado el azúcar. Estas galletas nos van a servir para preparar después nuestro sándwich.

R: ¿Como un macarón?

M: Me recuerda más al sándwich de helado que al macarón. Queda muy crujiente con más relleno dentro. Y hablando de relleno, vamos a hacerlo.

Crema de chocolate blanco, jengibre y lima. Y necesito también gelatina y nata. La gelatina es para que sea más estable y me dé tiempo antes de que salga a la sala, pero en casa, ni siquiera sería necesaria. Realmente lleva muy poca cantidad.

R: ¿Lo primero es hacer el zumo de lima?

M: No, zumo no. Ya sabes lo que a mí me gusta la piel del cítrico. Tienes que rallar solo lo verde. Nada de blanco. Lo mejor es utilizar ralladores de calidad, pero lo que debemos tener muy en cuenta es nada de nada de piel blanca. La piel es la parte más aromática. ¿Tú cómo pelas el jengibre?

R: Con puntilla.

M: Se puede pelar con puntilla y también con una cuchara. Yo lo corto en trozos pequeños. Pongo la nata en un cazo a calentar, una vez caliente, que no hirviendo, le añado la ralladura de lima y el jengibre cortado en trozos pequeños. Visualízalo.

R: ¿Y no se corta la nata?

M: La verdad es que a la nata no le gusta mucho lo que le estamos haciendo, el jengibre y la lima son ácidos.

R: ¿Y cómo lo evitas?

M: Lo que sucede realmente es que densifica ligeramente. No es lo mismo un zumo de lima que una piel de lima, pero el jengibre ya es otro cantar.

Es importante calentar la nata, pero no mucho, a unos 65-70 ˚C. Infusiono. Echo dentro jengibre y lima. No lo muevo mucho. Verás cómo va cogiendo cuerpo. ¿Qué sucede? Cuando pasan 5-8 minutos, lo cuelo, ya que mucha nata se queda en el jengibre, hace un poco de esponja. Con este inconveniente tenemos que rectificar la cantidad de nata para respetar la receta.

R: ¿Echar más nata sin más?

M: Bueno, sin más, no. Yo la levanto para que tenga el mismo sabor a la de la infusión, no a sabor en crudo.

Ya volvemos a tener nuestra nata con el peso exacto, ahora fundimos el chocolate. Y en la nata disuelvo la gelatina, asegurando que está bien incorporada. Ahora tengo el chocolate fundido y la infusión ligeramente caliente. Recuerda: mismas temperaturas. Ahora mezclo todo y lo vuelvo a colar.

R: ¿Para qué?

M: Ya sabes de mi obsesión por el colador o el chino: cuando haces una mezcla con chocolate, este generalmente pesa más y se queda en el fondo; si tú esta mezcla no la cuelas, no verificas si

evidentemente el chocolate se ha incorporado a la perfección a la mezcla o no.

Mil veces he visto que la gente hace la crema y en el mismo recipiente la pone a enfriar, y, cuando la necesita, de repente en la base del bol hay trozos de chocolates sólidos. Y aquí viene el problema: la crema tiene tropezones, y la nata no tiene el suficiente cuerpo para poder trabajarla bien. Así que, ya sabes, en el colar ves si se ha quedado algo o no de chocolate en el fondo.

No paro de hacerle zancadillas al chocolate. La crema supercolada la vamos a dejar reposar una noche al frío, y al día siguiente lo vamos a montar, pero con cuidado...

R: Todos los boletos para que se corte. Ácidos, nata...

M: Y chocolate. Montamos, y en cuanto empieza a coger esa textura que se agarra un poco, rápidamente, la colocamos en una manga y al molde de la galleta. Y eso supone una ventaja.

R: ¿Por qué?

M: Porque si le ha faltado un poco para llegar porque te ha dado miedo pasarte, la manga te lo va a sujetar. Relleno el molde y lo congelo.

O, si no tenemos molde, estiramos nuestra masa en una bandeja (recuerda poner siempre papel debajo y el grosor del estirado será de un poco menos de un centímetro). Taparemos sin que el film toque a nuestra masa, y, una vez congelado, el mismo cortapastas que hemos usado para hacer nuestras galletas lo utilizaremos para cortar el relleno.

Todas las partes de mi sándwich tendrán el mismo tamaño.

R: Ya estoy nerviosa y no lo he hecho. Velocidad lenta en máquina y en cuanto arrastra...

M: Cuando empieza a densificar, lo tenemos. Pero monta mejor a

mano: es poca cantidad, y también ensucias menos. Y hacemos un resumen, tenemos la galleta lista, el relleno preparado y el granizado rallado en el congelador. Y no montamos hasta un poco antes de emplatar. ¡Seguimos! Solo nos falta la crema de eneldo y limón.

***Hacemos la crema de limón base. Recuerda:**

- Calentamos el zumo junto con la mitad de azúcar.

- Por otra parte, tenemos los huevos enteros mezclados con la otra mitad de azúcar y bien batidos.

- Juntamos las dos mezclas y sin parar de remover llevamos a ebullición durante 2 minutos aprox.

- Añadimos la gelatina previamente hidratada a la mezcla y colamos todo con el ascensor.

- Es como llamamos nosotras al truco de colar por un chino fino con la gelatina dentro y debajo un bol.

- Y para terminar, añadimos la mantequilla fría cortada en dados, dejamos enfriar en baño María o simplemente tapada a piel con papel film en nevera.

Ahora cojo las hojas del eneldo y las blanqueo. En un cazo con agua hirviendo ponemos las hojas de eneldo sin tallos, aproximadamente durante 15 segundos. Seguidamente nos interesa enfriar y cortar la cocción de la hierba, así que las pongo en un bol con hielo. Una vez frías, escurro todo el agua posible, y justo 10 minutos antes de hacer el postre trituro el eneldo con la crema de limón.

Y, recuerda: después de triturar la crema de limón con el eneldo volvemos a colar. No me gusta encontrarme hebras de hoja entre medias de la crema.

R: ¿Por qué poco antes?

M: Por la oxidación.

R: Pero el limón se usa para que no se oxiden frutas...

M: Pero con la clorofila pasa lo contrario. Lo oxida a toda velocidad. Por eso, hay que hacerlo al momento o casi al momento, para que esa crema quede verde y bonita. El limón para la manzana hace que no se oxide, pero para algo verde no le va bien.

Conservantes naturales

Existen muchos métodos de conservación, pero para mí los más destacados y naturales son: el azúcar, la sal, el humo, el aceite (grasas) y los ácidos (que en mi pastelería suelen ser los cítricos).

• El **azúcar**, según su densidad y porcentaje de agua, conservará durante más tiempo elaboraciones, aparte de aportarles dulzor y textura. Lo que hace el azúcar es extraer el exceso de agua, que es uno de los grandes problemas en la conservación de los alimentos, ya que con humedad los microorganismos evolucionan muy rápidamente.

• Con la **sal** pasa exactamente lo mismo que con el azúcar: esta llega a eliminar un porcentaje elevado de agua y deseca el producto, evitando proliferación de bacterias (por ejemplo, el bacalao o el jamón).

• El **humo** lo que genera es una capa exterior a la que no gusta nada a las bacterias. El humo más usado en cocina, pero tan querido por mí en pastelería, lo uso como parte de algún postre. Un ahumado sutil conserva poco, pero no sabéis lo que me puede llegar a gustar.

• El **aceite** (grasas) evita oxidaciones, formando una película fina alrededor del producto que lo vuelve impermeable.

• Con los **ácidos**, las bacterias, en un entorno tan ácido, mueren; el problema es que por otra parte también cauterizan al propio alimento. Cuando trabajemos con ello debemos tener en cuenta qué nos aportan cada uno de ellos y qué consecuencias tendremos si los aplicamos.

RAQUEL: Este postre es tu amigo de viajes, pero me ha parecido de los más difíciles del libro. Tiene mil trampas. Que esto te salga bien a la primera, complicado. No es una queja. Es un tip. La zanahoria que se te decanta, la nata que se corta, el montado que te pasas, la crema que se pone parduzca si no la haces un ratito antes...

MONTSE: No te estreses. No pasa nada porque no salga bien a la primera.

Es un postre muy socorrido, y cada día puedes hacer alguna elaboración. Todo se puede congelar. Después lo encajas y tienes un magnífico postre.

Ahora vamos con el emplatado. Hay que buscar un plato adecuado. Ya sabes la importancia del menaje.

R: Que tenga mucho fondo.

M: Sí, me gusta que los postres queden recogidos. Es un postre que va bien tanto con vajillas claras como oscuras. ¡El choque de color encaja con todo!

Tengo el plato. Cojo la brocha y pinto con la crema de limón y eneldo, después en la base del plato pongo una cuchara de crema más, para que cuando el comensal vaya al fondo la encuentre como premio.

R: Ese sabor que te encuentras y que es como la lotería. Y encima, ¡había más! Me encanta.

M: Ahora tendremos nuestras galletas preparadas y con el relleno prepararemos nuestros sándwiches. Piensa que están muy congelados y necesitamos unos 4 minutos para que estén en su punto óptimo.

Volvemos al plato. Encima de la crema, y cubriéndola generosamente, voy a poner el granizado de zanahoria. Rápido.

R: Porque se descongela.

M: Sí, por eso tengo el sándwich de galleta preparadísimo con la crema de chocolate blanco entre las dos galletas. Pongo el granizado y encima los dos sándwiches, y sobre cada uno de ellos, arriba, un brote de eneldo, que a mí me recuerda siempre al olor de la plastilina.

R: Confiesa: eras de las que te comías la plastilina.

M: No, soy de la plastilina tardía. Yo crecí en una masía siempre en la calle. La plastilina me ha cogido mayor, con mis hijos...

R: Exagerada.

M: Pero he jugado mucho con mis hijos a cocinitas de plastilina.

R: Tú cocinas hasta soñando.

M: Y menos mal.

Bizcocho de aceite de oliva con semillas de amapola, compota de membrillo, yogur y naranja

4 personas

Bizcocho de aceite y semillas de amapola

185 g de harina
4 g de levadura química
100 g de aceite de oliva virgen
15 g de leche
100 g de mantequilla
6 huevos
180 g de azúcar
20 g de semillas de amapola

Ponemos los huevos en un bol junto con el azúcar, y lo montamos en una batidora con la varilla hasta que haya triplicado su volumen, a velocidad media. Una vez montado, añadimos delicadamente la leche, la mantequilla líquida –pero fría– y el aceite.

Lo mezclamos todo y nos ayudamos de una lengua, y lo hacemos siempre con movimientos envolventes. A continuación, y con la ayuda de un colador, vamos tamizando la harina junto con la levadura tres veces. Y encima de la mezcla, y con los mismos movimientos, la vamos incorporando a la masa. Para terminar, añadimos las semillas de amapola y las integramos a la masa. Ponemos la mezcla en un molde forrado con papel de horno y lo cocemos al horno a 180 ˚C durante unos 30-40 minutos aproximadamente.

Yema

75 g de yema
75 g de azúcar

Ponemos los ingredientes juntos en un cazo, mezclamos bien y cocemos a fuego moderado hasta que queda una pasta densa. Tiene que reducir como ¾ partes; retiramos del fuego y enfriamos encima de la mesa.

Colamos la mezcla por un tamiz y guardamos en frío a piel.

Compota de membrillo

250 g de membrillo pelado
25 g de azúcar
5 g de mantequilla

Pelamos y cortamos el membrillo y lo introducimos en bolsas de vacío, cortado previamente en gajos –en sextos–, y dentro de la bolsa añadimos la mantequilla y el azúcar.

Seguidamente lo ponemos a cocer al vapor a una temperatura aproximada de 95-100 ˚C durante 3 horas.

Una vez transcurrido este tiempo, colamos y cortamos en dados pequeños. Reservamos.

Yogur helado

200 g de nata
50 g de azúcar
175 g de yogur natural
1 hoja de gelatina

Ponemos a calentar la nata con el azúcar. En esta mezcla deshacemos las hojas de gelatina previamente hidratadas, la juntamos con el yogur, y a continuación dejamos enfriar y turbinamos.

Reservamos en el congelador hasta el momento de emplatar.

Crujiente de cacao y almendras

20 g de leche
65 g de mantequilla
25 g de glucosa
75 g de azúcar
10 g de cacao en polvo
20 g de almendras en granillo tostadas

Ponemos todos los ingredientes menos la almendra en un cazo a cocer. La mezcla tiene que llegar a 105 ˚C y no tenemos que dejar de remover. Una vez alcanza esta temperatura añadimos las almendras previamente tostadas y a poder ser calientes, y estiramos entre siliconas o bien papel de horno.

Cocemos otra vez, pero ahora en horno a 180 ˚C durante 10 minutos aprox. Retiramos del horno y, siempre en caliente, damos la forma que queramos, o en frío podemos romper las piezas de crujiente que queramos en trozos pequeños como si fueran escamas.

Salsa de naranja

150 g de zumo de naranja
15 g de azúcar

Preparamos el zumo de naranja y lo colamos. Una vez colado le añadimos el azúcar y lo ponemos en un cazo. Lo llevamos a

ebullición, este caramelo tiene que llegar a una temperatura de 105-106 ˚C.

Reservamos fuera del frigorífico.

Montaje

Cortamos el bizcocho en rectángulos de 1 cm de grosor y 8 cm de largo, por 3 cm de ancho. El bizcocho lo pulimos previamente y quitamos la corteza que pudiera tener.

Untamos la parte de encima del bizcocho con delicadeza con la yema, ya que suele estar muy pegajoso y no queremos romper la base del bizcocho. Una vez untado, espolvoreamos la yema con azúcar y con la ayuda de un quemador o un soplete quemamos la superficie.

Aliñamos el membrillo con un poco de salsa de naranja y lo colocamos encima de la yema.

Hacemos una *quenelle* de yogur helado y la depositamos encima del membrillo, y, cubriendo todo el postre, rompemos un poco de crujiente de cacao y almendras del tamaño aproximado de una escama de pescado grande. No pasa nada si se nos cae en el plato.

MONTSE: Tenemos ácidos, lácteo, una fruta y un bizcochito. Tenemos un poco de todo. Es un postre que suele gustar mucho. Y, además, tengo otra versión cuando es temporada de trufa.

RAQUEL: ¿Cuál es?

M: El bizcocho de aceite es un neutro, un fondo de armario. En la cocina lo podemos comparar a un arroz o a una buena patata, ya

que podemos añadirle el sabor que queramos: es un lienzo en blanco. Yo en temporada de fin de otoño e invierno le añado trufa negra.

R: Nunca he probado la trufa en postre.

M: Un helado de trufa negra es maravilloso. Poder trabajar con productazos en temporada es un lujo, pero no hace falta que sea un producto caro; yo hago un helado de champiñón que está buenísimo y es una seta muy económica y un helado inesperado.

R: Solo a ti se te ocurriría algo así.

M: Si lo piensas, no es tan extraño. El champiñón contiene azúcares naturales, el ser humano se guía por costumbres o rutinas, se suele autoencasillar, y a veces no ve más lejos que su nariz. Si no probamos cosas diferentes nunca aprenderemos y eso sí sería muy aburrido.

R: ¿Vas a empezar por el bizcocho?

M: Sí, pero antes quiero saber cuál haces tú. O, mejor dicho: ¿cómo lo haces?

Bizcochos

Para ayudarnos a clasificar este apartado, vamos a dividir los bizcochos o masas batidas en tres grupos:

- Los bizcochos de batido mezclado

- Los bizcochos de batido sencillo/simple

- Los bizcochos de batido doble

La única diferencia entre ellos es cómo hacemos la adición de microburbujas de aire a la mezcla para que después en el horno desarrolle adecuadamente.

Bizcochos de batido mezclado

Simplemente se trabaja lo suficiente para obtener una masa homogénea de todos los ingredientes que forman parte de la receta.

En este mezclado casi no se incorpora aire, así que necesitamos un poco de ayuda y lo conseguimos añadiendo levadura a la mezcla, esta siempre en la harina, y por la acción de la humedad y el calor desarrolla formando burbujas de aire en nuestro bizcocho.

Es de muy fácil elaboración, con resultados estupendos si conseguimos ser pacientes y no abrir nuestro horno en el proceso de cocción.

Bizcochos de batido sencillo/simple

En este caso lo que hacemos es batir los huevos junto con el azúcar, durante el tiempo necesario para obtener el volumen deseado, y la mezcla aproximadamente triplica su volumen. En este proceso es importante ser constante. También podemos montar los huevos a mano, pero será una tarea un poco más ardua. Si lo hacemos con el robot tenemos que asegurarnos de que este no vaya a toda velocidad, la impaciencia de siempre nos puede jugar una mala pasada. Normalmente tiene que hacerse a velocidad moderada, asegurando así que nuestras burbujas sean pequeñas y más estables, en comparación de si lo hacemos a mucha velocidad, que nuestras burbujas serán grandes y más frágiles a la hora de hacer la mezcla con la harina y propiciando que las burbujas de aire se rompan y nuestra mezcla no quede aireada.

Una vez tenemos los huevos y el azúcar suficientemente montados, con ayuda de una lengua y con movimientos envolventes, añadimos la harina previamente tamizada y los ingredientes extra que necesitemos incluir.

Bizcochos de batido doble

El bizcocho de batido doble consiste en separar las yemas de las claras y batirlas por separado con azúcar para agregar burbujas de aire por separado, y una vez tengamos las dos mezclas estables las juntamos e incorporamos el resto de ingredientes.

En esta mezcla lo que conseguimos es tener más cantidad de burbujas, ya que las duplicamos.

RAQUEL: Yo los hacía como mezclados básicos hasta que me enseñaste a aportarles aire.

MONTSE: Pues el de esta receta es un mix, porque es un batido simple; mezclamos los huevos con azúcar y los trabajamos hasta que tripliquen su volumen, pero luego le añado los líquidos y con ellos va el aceite que pesa mucho, y por eso le tengo que ayudar. ¿Cómo lo hago? Le pongo la levadura, también llamado impulsor.

R: Comprendido.

M: Estos son los pasos: montamos huevos con el azúcar, y a continuación le añadimos leche, aceite de oliva y mantequilla líquida fría. Los líquidos los ponemos a chorrito fino, con mucho cuidado y mezclando muy suavemente para cargarme las mínimas burbujas posibles que hemos integrado anteriormente.

R: Intentando no romper el volumen que has ganado.

M: Para ello, todo muy despacio y de forma muy delicada. Y, para finalizar, añadimos harina y levadura tamizadas, todo siempre con la ayuda de una lengua y con movimientos envolventes. Al final de todo pongo las semillas de amapola. ¿Por qué?

R: Porque son muy bonitas.

M: Pues sí, son preciosas, pero su principal función es porque crujen. Hacemos el bizcocho, lo ponemos en el molde forrado con papel y lo metemos en el horno. Yo uso un molde tradicional

rectangular alto. Ponemos a cocinar en el horno a 160-180 ˚C durante 30-40 minutos. Y lo dejamos tranquilo: no abrimos el horno, no pinchamos. Tenemos que controlar nuestra impaciencia, y una buena terapia es intentar dejar el horno y al bizcocho tranquilo.

R: Tú, que das clases, ¿lo del horno no te saca de quicio?

M: «Montse, que no me sube», «Montse, que se me ha bajado», «Montse...»

Uso del horno

Cuáles son los pasos de elaboración o puntos destacados de los bizcochos:

- Tenemos siempre que precalentar el horno y asegurarnos de que está a la temperatura adecuada antes de introducir el bizcocho en el horno.

- Cuando metamos el bizcocho en el horno lo hacemos siempre con suavidad, sin dar golpes en el molde para no perder ninguna de nuestras microburbujas de la masa.

- Cuando cerramos la puerta del horno hay que hacerlo con delicadeza, por el mismo motivo que el punto anterior.

- No ser impaciente y no abrir el horno, ya que al abrir el horno haremos que la temperatura baje automáticamente y nuestro bizcocho se desarrolle mal.

- Si el horno está muy caliente, el bizcocho se nos desbordará perdiendo su forma, haciendo que se queme por la superficie y dejando el interior crudo.

- Cuando lo saquemos tendremos que desmoldar en caliente o en

frío dependiendo del molde que hayamos empleado.

- Si el molde es grande y de silicona tendremos que esperar un poco antes de desmoldarlo, ya que al estar todavía un poco maleable se nos puede romper.

- Cuando desmoldemos un bizcocho lo ponemos encima de una rejilla para que ventile y enfríe adecuadamente.

MONTSE: Yo en la primera clase no suelo decir nada. Me encanta que mis alumnos se equivoquen, así que prefiero que lo hagan conmigo que después en un entorno profesional y tengan algún problema. Cuando están conmigo es un error controlado; muchas veces ellos solos ven que se han equivocado y resuelven inmediatamente el problema, pero la mejor manera de aprender es con prueba y error.

En cambio, en otras piensan que yo se lo voy a decir todo y no lo entienden. Les hago pensar y reflexionar; es una técnica muy eficaz, ya que la interiorizan y no se les olvida.

RAQUEL: ¿Cuál es el fallo más común?

M: Abrir y cerrar el horno. ¡Todos lo hemos hecho! Pero nosotras no lo vamos a hacer. Y va a quedar fenomenal, lo vamos a sacar del tirón y lo vamos a dejar boca abajo.

R: ¿Y no lo puedes dejar en el molde?

M: Se condensa la humedad en el bizcocho y el molde, y no quiero eso. Quiero que esté jugoso, pero no mojado. Lo dejamos enfriar, siempre en una rejilla, para que enfríe con la circulación del aire. Y, por otro lado, vamos a hacer una yema cocida. Parece que aporta poco, pero en realidad aporta mucho.

R: Juego de palabras y de postres.

M: Es un sabor muy típico de infancia. Pongo una capa muy fina de

yema sobre el bizcocho que le da untuosidad y, además, lo quemo y tiene ese olor tostado tan característico con su capita crujiente.

R: ¿Y cómo lo haces? ¿Pintas?

M: No, es como una crema muy espesa. Hay que cocinarla.

R: Pensé que se ponía en crudo.

M: No. 75 gramos de yema, 75 gramos de azúcar, blanqueo y me voy a un cazo a cocinarlo sin parar de remover hasta que queda una pasta superespesa. Muchas tartas la llevan.

R: ¡Qué rico! El postre de yema es mi favorito. ¡Y me vas a enseñar a hacerlo!

M: Es fácil y complicado a la vez, porque pierde mucha agua y se agarra enseguida. Si a alguien le da un poco de miedo, el truco es usar el huevo entero, porque la clara tiene más agua. Al final esta mezcla te da más margen de maniobra y puedes estar un poco más tranquila. El inconveniente es que haciéndolo de esta manera cuesta un poco más de pasar después por un tamiz o colador.

R: Pero si lo quiero hacer solo con la yema...

M: Pues fuego muy lento y mover mucho.

R: Yema y dulce me transportan a un convento, a dulces de monjas.

M: Claro, ese olor. Te digo la verdad: yo no he tenido la suerte de estar en muchos conventos que olieran así. Para mí, el recuerdo es el de casa de mi abuela. Volvamos a la receta: esto hay que enfriarlo enseguida y se enfría sobre la encimera de la cocina, trabajándola.

R: Como si fuera el chocolate.

M: Sí, pero más pastoso. Y otro obstáculo que hace que sea una elaboración delicada es que tengo que colarlo sí o sí para quitar los embriones o restos de grumos que se han formado.

R: ¿Y por qué no los quitas antes de mezclar?

M: Porque hay que quitar todo eso y también los grumos enganchados. Tiene que quedar fina, fina.

R: ¿Y por qué dices que es difícil?

M: Porque si es poca cantidad, mal. Si es mucha, de nuevo mal. Y en el congelador es yema, congela mal. Es una elaboración del momento, extra rápida, y debes tener muy claros los pasos. Difícil no es, pero es de esas elaboraciones que no puedes perder de vista. Hay que acompañarla constantemente.

Y si haces mucha se te agarra seguro, porque no la controlas. Las grandes cantidades son solo aptas para personas que ya han elaborado la receta varias veces.

R: Es colar una pasta, parece muy trabajoso.

M: Lo es, esta es muy muy espesa, y mucha pasta se queda en el tamiz enganchada. Realmente necesitamos muy poco, pero todo este trabajo vale la pena, ya verás. Ahora, de momento, lo vamos a reservar. Nos vamos a la compota de membrillo. Esto evidentemente lo hago en temporada.

R: ¿Cuál es la temporada del membrillo?

M: El otoño. Es una fruta muy complicada de trabajar, ya que es una fruta muy dura (¡parece madera !), y debes tener cuidado porque te puedes cortar. Yo he visto cortes salvajes. En las casas, cuando se preparaba el dulce de membrillo, primero se cocían enteros, para poder reblandecer la fruta y así poder pelarlos mejor.

R: Nunca he abierto un membrillo.

M: Es como la madera.

R: Y lo cierto es que no tiene esa apariencia en el árbol. ¿Cómo lo vas a domesticar en cocina?

M: Pues primero lo pelamos con pelador, porque con puntilla, insisto, te llevas la mano. Yo lo coloco en la tabla, con un cuchillo grande lo parto por la mitad, y a continuación lo corto en sextos. Aún sin pelar, quito los extremos de cada sexto y con un pelador retiro la piel. Y después hay que sacar el corazón con la puntilla o cuchillo; es importante asegurarnos que hemos sacado correctamente el corazón, ya que si no después de cocinado queda una parte muy dura y muy desagradable de encontrarse en la boca.

R: ¿Cuánta cantidad? Porque estoy sudando y todavía no he empezado.

M: Yo en la receta tengo unos 200 gramos de pulpa limpia. No es mucho.

R: Pero ya que te pones a este lío, hago más y lo guardo...

M: Bien visto, yo lo reservo siempre. Es rico, saludable y lo puedes congelar. Ahora pongo los gajos de membrillo en una bolsa de vacío, junto con el azúcar y la mantequilla, cierro la bolsa y los pongo a cocinar al horno de vapor.

R: Yo en casa también tengo máquina de vacío. Formato hogar, ¡claro! Y lo podrás hacer en la Roner, ¿verdad?

M: Qué avanzada estás en este tema, cómo se nota tu paso por *MasterChef*. Pues sí, y si no tienes Roner, pones bolsa de vacío en una cazuela llena de agua hirviendo y ya está. Y si no tienes máquina de vacío... pues pones a cocer los membrillos en una cazuela cubiertos justo de agua, cocinas y dejas que se evapore completamente. Y no obtendrás gajos enteros, pero haremos una compota que también estará buenísima.

R: Que no sea por soluciones. Opciones tenemos...

M: ¿Has visto? La podemos hacer de muchas formas. Nosotras

vamos a utilizar la bolsa al vacío y el horno de vapor. En la bolsa voy a meter membrillo, azúcar (para que suelte el agua) y 5 gramos de mantequilla, que va a hacer una capa exterior que me resulta muy agradable. Voy a ponerla 2 o 3 horas en horno a vapor a 95 °C, y si usamos la cazuela tendrá que estar hirviendo 1 hora u hora y media a fuego muy lento.

R: ¿Si se pasa de cocción se estropea?

M: No, estará más blando, pero igual de rico. Pasado ese tiempo, lo sacamos del horno y dejamos que se enfríe.

Y ahora, mientras, hacemos el yogur helado.

R: Que no helado de yogur. ¿En esto el orden de los factores sí altera el producto?

M: No, estaríamos preparando lo mismo. Mira. Esto es: yogur, nata, azúcar y un pelín de gelatina. Casi misma cantidad de yogur y nata. Para fundir el azúcar lo caliento con la nata. Cuando se ha disuelto, retiro del fuego y añado la gelatina previamente hidratada y aprovecho el calor para fundirla. Mezclo con el yogur y colamos la mezcla. Como puedes ver, realmente es mezclar y unificar los ingredientes.

R: Solo una pregunta: ¿qué tipo de yogur recomiendas para hacer postres?

M: Cuánto más ecológico, mejor, porque tienen más grasa y otra densidad, la grasa le aporta mucha cremosidad. Y para trabajar con esto es maravilloso.

R: En muchas recetas más *mainstream* suelen recomendar el yogur griego.

M: Porque es más graso, pero un bio contundente no lo necesita. Pensemos siempre en cantidades de grasa. Nosotros lo hemos hecho con bio y está listo para montarlo y para el congelador. Siempre que

lo montemos es mejor que la mezcla esté fría.

R: ¿Qué nos queda? ¿La salsa de naranja?

M: Que es un caramelo. Zumo de naranja colado, 10 % de azúcar. Vamos, no me gusta poner las cantidades exactas en estas recetas, ya que no sé la cantidad de zumo que cada uno saca de una naranja, depende del tamaño, de la maduración, etc. Por esto siempre pongo el tanto por ciento. Cuando tenemos claros los porcentajes se lleva a ebullición. Cazo pequeño, no mucha cantidad y que sea rápido. Para que quede muy naranja. Es importante que esta cocción no se alargue en el tiempo para mantener el color naranja muy vivo.

R: Aprovecho para decirte que me tienes que enseñar a hacer mermelada de naranja amarga.

M: Mejor te cuento luego dónde la compro. Jajaja. Seguimos con el caramelo, que tiene que llegar a 105 ˚C. Punto exacto para que esté perfecta de textura. Yo lo sé ver porque llevo muchos años en esto, pero para ti es mejor usar termómetro. En mi caso, me pasa como con los hijos: los vas conociendo, no siempre del todo, pero los ves venir.

R: Ojalá fuera tan fácil educar a un niño como hacer un caramelo.

M: Y tanto. Ya tenemos el caramelo, y ahora lo guardamos. Puede estar a temperatura ambiente o en frío. Si lo tenemos en frío, tendremos que atemperarlo un poco antes de poder usarlo, si está a temperatura ambiente lo podremos usar sin ningún problema al momento.

Ahora vamos con mis crujientes, que sabes que me encantan. Ponemos todos los ingredientes, menos la almendra, en un cazo: leche mantequilla, azúcar, cacao en polvo y glucosa.

R: ¿Por qué pones los dos, glucosa y azúcar?

M: Uno endulza y el otro da elasticidad. Y el cacao es un espesante natural, es como si fuera una harina de maíz.

R: Se compacta rápido.

M: Muy rápido. Es muy curioso ver la evolución en el cazo, a mí ciertas elaboraciones me parecen hipnóticas. Lo dejo hervir hasta que llega a 106 ˚C.

R: Y ahí, ¿está ya muy sólido?

M: No, está bastante viscoso, pero aún puede recibir las almendras troceadas, previamente tostadas. Pueden estar frías o calientes. Si están calientes te da un poco más de margen para el estirado posterior, pero, la verdad, varía poco.

Sacamos la mezcla y la estiramos entre dos papeles lo más fino que nos dejen las almendras. Dejamos que se nos enfríe esto, que parece una eternidad, pero es casi automático. Retiramos el papel superior del horno y cocinamos al horno a 180 ˚C. ¿Cuánto rato? Pues siempre será dependiendo del grosor, pero aquí tenemos un problema visual, ya que la masa es oscura por la adición de cacao y no ve se muy bien cuando este se cocina en el horno. En este caso tenemos que coger nuestro sentido del olfato y del tacto.

Si olemos a tostado sacamos del horno, y la prueba de fuego es coger con cuidado de no quemarnos, con la ayuda de una espatulina, un poco de la masa. La ponemos encima de la encimera, el crujiente enfría enseguida, si está crujiente podemos retirarlo. Si está blando le falta todavía un poco.

Una vez cocinado al completo el crujiente lo dejamos enfriar, y en frío lo rompemos mucho hasta hacer una especie de escamas.

R: Lo tenemos todo, pero no me puedo ni imaginar cómo vas a montar esto. ¿Qué necesitamos?

M: El plato y muchas ganas.

R: Y un soplete.

M: O un quemador, que es mucho mejor. ¡Atenta! Cogemos el bizcocho cortado (1 cm de ancho por 8 cm de largo y 1 cm de alto).

R: ¿Como una tira?

M: Sí, y sin corteza por ningún lado. En estos momentos siempre parece oportuno, entre algún compañero, hacer una valoración del producto. Y ahora, con mucho cariño, untamos una pequeña capa de yema por encima. Pero, cuidado, que te llevas el bizcocho que es muy untuoso y muy delicado y suave.

R: Me huele a drama.

M: Que no... Lo hacemos en otro lugar, en una bandeja auxiliar, no en el plato final, porque le vamos a echar azúcar, una fina capa para poder quemarlo, y los granos de azúcar que no se quedan pegados en la yema mancharían el plato de presentación del postre. Lo quemamos con el soplete o quemador. Y el olor es increíble, delicioso. Infancia pura, domingos en casa de la yaya Carme.

Cogemos el membrillo y lo cortamos en daditos, y en un bol con el caramelo de naranja lo aliñamos y lo cubrimos. Piensa en un tartar y lo aliñas. Recuerda guardar alguna gotita de caramelo de naranja, que nos va a quedar muy llamativo en el plato.

El membrillo lo montamos encima de la yema, intentando que queden muy limpios los laterales del bizcocho. A continuación, llevamos el bizcocho al plato. El siguiente paso es poner sobre el membrillo la bola de helado, haciendo equilibrio sobre el membrillo en una de las mitades del bizcocho. Y rematamos con unas gotitas de caramelo alineadas al lado.

R: Madre mía, ¿y no se te cae la bola de helado?

M: Aquí está la maña.

R: Ya, pero esto es un libro para que yo pueda hacerlo.

M: Pues hazle un huequito, un agujero pequeño en el membrillo, para que se asiente. Y, para finalizar, espolvorea con el crujiente en el último momento.

R: Lo podías haber llamado «la torre Abellà».

M: La tuya será la de Pisa.

R: ¡Qué graciosa eres! Yo también te quiero.

Bizcocho de aceite de oliva, crema de queso, manzana reineta y trufa negra

4 personas

Bizcocho de aceite y amapola

185 g de aceite de oliva virgen
4 g de levadura química
100 g de harina
100 g de mantequilla
180 g de azúcar
6 huevos enteros
15 g de leche
20 g de semillas de amapola

Ponemos los huevos en un bol junto con el azúcar, y lo dejamos montar en una batidora con la varilla hasta que haya triplicado su volumen, a velocidad media. Una vez montado, añadimos delicadamente la leche, la mantequilla líquida fría y el aceite.

Lo mezclamos todo y nos ayudamos de una lengua, siempre con movimientos envolventes. A continuación, y con la ayuda de un colador, vamos tamizando la harina junto con la levadura en tres veces, encima de la mezcla, y con los mismos movimientos la vamos incorporando a la masa. Para terminar, añadimos las semillas de amapola y también las integramos a la masa.

Echamos la mezcla en un molde forrado con papel de horno y lo cocemos al horno a 180 ˚C durante unos 30-40 minutos aproximadamente.

Crema de queso

200 g de queso crema
75 g de nata
50 g de azúcar glas
1 huevo pasteurizado (55 g)
1 pizca de sal

Ponemos el queso crema y la nata en un bol, montamos, y, una vez esté montado, recuperamos los laterales con la ayuda de una lengua, y seguidamente añadimos el resto de ingredientes, con el azúcar glas tamizado.

Volvemos a mezclar todos los ingredientes y reservamos en frío.

Manzana reineta

250 g de manzana
75 g de azúcar
75 g de mantequilla

Cogemos las manzanas y las pelamos. A continuación, las cortamos en trozos desiguales no demasiado grandes, las ponemos en una sartén con el azúcar y la mantequilla, y lo dejamos cocinar a fuego lento hasta que se deshaga. En este proceso la manzana va a ir formando una compota no muy desecha.

Reservar en frío.

Crujiente de manzana

1 manzana Granny Smith
Jarabe
Trufa negra

Cogemos una manzana Granny Smith y con la ayuda de una mandolina hacemos láminas muy finas. Seguidamente, la sumergimos en un jarabe TPT (misma parte de agua que de azúcar, hervido previamente), escurrimos ligeramente y extendemos las láminas de manzana encima de una silicona.

Ponemos a secar en el horno a una temperatura de 80 °C aprox. durante 2 horas.

Una vez secas, introducir en un recipiente cerrado herméticamente.

Montaje

Para emplatar, cortamos el bizcocho en rectángulos de 6 × 3 cm, napamos encima generosamente con la crema de queso. Seguidamente rallamos la trufa al gusto, y con la manzana un poco templada hacemos una *quenelle* con dos cucharas.

Terminamos con el crujiente de manzana.

MONTSE: Esta receta la hago al final de otoño, principios de invierno. Y es la segunda versión del bizcocho de aceite que hemos realizado con el membrillo. ¿Te acuerdas de cómo hacíamos el bizcocho?

RAQUEL: Sí, aunque me viene bien un repaso.

M: Era aquel que teníamos que ayudar con levadura por el peso del

aceite. Y en el que poníamos las semillas de amapola. Esas que se quedan en los dientes...

R: Con no sonreír vale...

M: Lo cocinábamos en un molde forrado con papel y lo dejábamos enfriar para que el vapor no se quedara dentro y ventilara y sin húmedo. Recuerda que siempre lo tenemos que reservar sobre la rejilla. Y, en este caso, lo que vamos a hacer para naparlo es una crema de queso. Y esta es muy particular.

R: ¿Por qué?

M: Porque lleva huevo crudo. Es más, debemos usar huevos pasteurizados. ¿Por qué?

R: Por la salmonela. No te la puedes jugar en el restaurante, ni tampoco en casa.

M: En casa recién hecha no tiene por qué pasar nada, pero el entorno siempre es peligroso y es mejor ser precavidos. Vamos a hacer ahora la crema de queso, y para ello necesito queso crema.

R: Oriéntame, por favor, con el sabor de ese queso. Hay quesos frescos completamente sosos.

M: Debe tener personalidad. Yo lo compro en quesería. Debemos pensar que el queso crema es neutro. Yo le pido a mis proveedores uno muy especial. Es uno con mucha materia grasa, y no es el que todos utilizáis.

Ya tenemos queso y nata: 200 gramos de queso y 75 de nata. Mezclamos y montamos.

R: ¿Y hay que hacerlo todo junto?

M: Viene bien que sea la mezcla. Monta bien y no tiene problema. Me interesa bien que esté uniforme.

R: ¿Y cómo lo logras? ¿Con lengua?

M: Sí, pero primero uso la varilla y luego el queso que se me escapa a los laterales lo cazo con lengua y lo mezclo. Y tendremos el punto cuando no haya grumos. Aquí le echo la pizca de sal y el azúcar glas, previamente tamizado. Ahí vemos que se va haciendo crema y pierde densidad. Y para terminar, 50-55 gramos de huevo pasteurizado, que es un huevo de tamaño M.

Y con esto vamos a napar el bizcocho.

Napado de postres

¿Qué significa «napar»? Es un vocablo muy usado en cocina que significa cubrir la superficie con algún alimento por completo, con una salsa o alguna crema de densidad media. Muchas veces no se ve nada de lo que hemos napado o cubierto; yo en este caso, y en este postre, sí me gusta que se visualice un poco de bizcocho para no perder la visual de otro color diferente.

RAQUEL: ¿Cubrimos por completo?

MONTSE: Que cubra la parte superior y caiga por las laterales, pero de momento no lo vamos a hacer. Lo tenemos listo para ello, pero vamos a guardar la crema en nevera. Hay que napar en el momento.

Cogemos la manzana reineta, que es mi preferida porque es ácida y dulce. Para tartas, en mi opinión es la mejor, aunque si la has utilizado sabrás que tiene un problema.

R: Que se pone feísima al momento.

M: Eso es. Puntitos negros que hay que quitar porque no nos gustan. La pelo, la corto en cuartos, le quito el corazón y elimino todas las puntas negras que pueda tener. Corto a trozos irregulares a

un centímetro en tabla y la pongo en una sartén. Yo empleo una *sauté*.

R: No sé qué es.

M: Es como una sartén, pero tiene el lateral más alto.

R: ¿Y en casa, para los que no tenemos *sauté*?

M: En casa usa un cazo o una sartén. Coloco la manzana, la mantequilla y el azúcar a fuego bajo hasta que la manzana esté cocinada y sin dejar de remover.

R: Cuando dices cocinada, es cuando es purecito...

M: Sí, y cuando ya está así, subo el fuego a tope y vamos a intentar sacar el *socarrat*, el caramelizado.

R: ¿Cómo rescatas el *socarrat*?

M: Lo mezclo. Quiero que esté en toda la manzana. Es como encontrarte la patata extra frita dentro de la tortilla. De todas maneras, tú te estás imaginando algo muy extremo, y aquí el dorado es muy sutil. Lo paso a un plato o a una bandeja y lo vamos a usar enseguida. Y seguimos con un nuevo paso: hacemos el crujiente de manzana.

R: ¿Con la misma manzana?

M: No, la verde, la ácida.

R: ¡Qué raro que no hayas aprovechado la misma manzana!

M: No es la misma, pero esta tiene otra textura, y para crujiente resulta más agradable y sencilla de elaborar. Además, no le voy a quitar la piel y la Granny tiene una piel más fina y bonita.

¿Qué hago? Primero limpio la manzana, y después la lamino, mejor en mandolina (resulta más regular el corte), o también podemos hacerla a cuchillo, pero eso ya depende de la mano del que corta.

R: ¡Pues yo no la tengo!

M: La mano del que corta es importante, y que el cuchillo esté afilado también.

R: ¿Hacemos como una teja?

M: Hay muchas formas de hacer tejas. Yo suelo usar mucho el chablón.

R: ¿Y eso qué es?

M: Es una plantilla en negativo para sacar un montón de tejas a la vez.

R: ¿Es un molde plano?

M: Sí, yo he llegado a hacerme mis moldes, porque hacerse teja a teja es una locura. Hubo una época hace muchos años que me los fabricaba yo: el chocolate me llegaba en cubos de plástico y aprovechaba esos cubos y cortaba la forma deseada, de esta manera podía hacer con una masa de tejas de 5 en 5. Después, ya teníamos las placas de metacrilato de varios grosores, y era todavía más fácil. De una en una es una locura. Hoy en día encuentras lo que quieras.

R: Ya eres una señora de la cocina, Montse.

M: Pero entonces, hace años, no había. Los moldes de tamaño bandeja de horno no son tan antiguos, y nos teníamos que apañar.

R: Yo en casa, pensé que tenía chino y no tengo chino, no tengo *sauté*, ni chablón, ¡ni tiempo para recortar botes de plástico!

M: En casa tenemos mil cosas que podemos usar, muchas veces lo desconocemos, no hay nada como encontrarte en un apuro y necesitar solventar los problemas. ¡Eso hace que aumente nuestra creatividad! Ya sabes, ser resolutivo. ¡Y ahora montamos!

R: Como ahora me digas que tengo que usar un instrumento del demonio...

M: Solo un rallador, uno molón. Porque no hemos hablado de la trufa.

R: No he visto una trufa en mi casa en mi vida, ¿no son carísimas?

M: No, son buenísimas. A ver, es un producto de temporada, con el que con muy poca cantidad puedes hacer maravillas. Aunque son difíciles de conseguir, y por eso su precio es elevado.

R: ¿Cuánto cuestan?

M: Depende del año. Hay años de 500 euros el kilo, y otros de 1.000 euros. Depende de la cantidad, oferta y demanda, del clima, de si ha sido un buen año o no...

R: ¿Cuántos gramos usas en la receta?

M: A gusto del consumidor. Yo más o menos pongo 10 gramos por comensal.

Y la trufa, cuanto más fina y más laminada, mejor. Yo te aconsejo en temporada en la tortilla de patata. Y en todo... Manos a la obra: cortamos un rectángulo de bizcocho de 6 × 3 cm.

R: Es el corte sobao del otro postre.

M: Sí. Ahora cojo la crema y cubro el bizcocho con crema.

R: ¡Ah! Por eso el huevo va crudo, porque no lo vas a hornear...

M: Va crudo, pero pasteurizado, ya que como tú dices no voy a hornear. Con el huevo lo enriquezco. Una vez napado, veremos que he dejado algún trozo de bizcocho sin cubrir, ya sabes lo que me gusta la semilla de amapola, ¡y que se vea más! Ahora voy a hacer una *quenelle* del puré de manzana.

R: ¿Sacada de la nevera?

M: De la nevera no, pero tampoco caliente. Hay que sacarla un poco antes de la nevera a temperatura ambiente, o bien arrimarlo un poco al calor, sobre todo para deshacer la mantequilla, que se nos ha podido quedar dura, ya que puede quedar la mezcla un poco opaca.

Esta *quenelle* está hecha con cuchara. Reservo, y antes rallo la trufa sobre el bizcocho napado.

R: Negro sobre blanco.

M: Muy bonito. Y la *quenelle* la coloco en el centro del bizcocho, ladeada y al lado el crujiente sobre la *quenelle*.

R: Como un sombrero.

M: ¡Como un tocado! Es un espectáculo: la textura del bizcocho, la suavidad de esa carbonara, el sabor de la trufa, el asado de la manzana y el crujiente. Está superrico. Es un reclamo de temporada en mi caso. Hay clientes que vienen a hacer el menú completo con trufa.

R: ¿El barato, dices? Estoy bromeando. Hay que vivirlo al menos una vez en la vida.

M: El problema es que si lo pruebas una vez, tendrás que repetir.

Pan de especias con melocotón asado y helado de cerveza negra

4 personas

Pan de especias

Infusión
225 g de agua
95 g de azúcar
225 g de miel
8 g de piel de lima
8 g de piel de naranja
8 g de piel de limón
6 g de anís en grano

Bizcocho
225 g de harina
20 g de impulsor
1 g de sal fina
140 g de mantequilla fundida

Mezclamos las especias y las pieles con el azúcar, la miel y el agua. Hervimos todo y enfriamos. Pasamos la mezcla por el chino y la vertemos sobre los polvos tamizados. Añadimos la mantequilla fundida fría, mezclamos sin montar y guardamos durante una noche en la nevera. A la mañana siguiente cocemos en una bandeja plana rectangular a 165 ˚C durante aprox. unos 40 minutos.

Yema

100 g de huevo
100 g de azúcar

Mezclamos bien los huevos y el azúcar, lo ponemos en un cazo no muy grande para no tener mucha superficie de contacto con el calor, cocemos a fuego moderado hasta que queda una pasta densa, tiene que reducir como ¾ partes, retiramos del fuego y se extiende en una bandeja y se filma con contacto. Una vez fría la tamizamos y reservamos.

Helado de cerveza negra

160 g de leche
335 g de nata
160 g de yemas
160 g de azúcar
230 g de cerveza reducida

Elaboramos una crema inglesa, y al final le añadimos el concentrado de las cervezas reducidas.

Melocotón caramelizado

2 melocotones
20 g de mantequilla
15 g de azúcar
20 g de cerveza

Cortamos el melocotón en dados de 2 cm y los ponemos a dorar con mantequilla. Una vez dorados, le añadimos azúcar y desglasamos con cerveza. Dejamos reducir y reservamos a temperatura ambiente hasta su utilización, que tiene que ser en un período corto de tiempo.

Montaje

Para terminar, cortamos trozos de bizcocho de 4 cm de largo por 2 cm de ancho.

En el plato ponemos intercalados los dados de melocotón –asegurándonos de que están bien hidratados–, y el bizcocho de pan de especias, y con la ayuda de una manga ponemos encima puntos de yema. Para terminar, en un lado situamos la *quenelle* de helado de cerveza negra. Podemos poner encima del helado un poco de jugo de la cocción del melocotón y una punta de sal.

RAQUEL: Esto sí que es la primera vez que lo oigo: helado de cerveza. Yo con cerveza solo hago pollo.

MONTSE: Yo la uso concentrada.

R: ¿Qué tipo de cerveza?

M: Negra. Y tienes un abanico increíble, pero tiene que ser una cerveza contundente, con personalidad y buena, por favor. Un

postre con buena materia prima es difícil fallar.

R: ¿Y cómo la trabajas?

M: Es una crema inglesa, pero ¿cómo lo hacemos para no añadir agua que luego serán cristales en el helado y muy desagradables en boca?

R: Lo tienes que reducir.

M: Eso es: reducimos y dejamos que espese ligeramente. Tenemos que ver que la cerveza va perdiendo agua y se va densificando, también potenciando su color.

R: Y pierde todo el alcohol. ¿Eso pasa con todos los helados de alcoholes?

M: En este caso sí lo perdemos. La dificultad la tenemos si hay alcohol; el alcohol es anticongelante, y en ese caso solo puede hacerse con una cantidad pequeña. O usando polvitos mágicos que a mí no me gustan. Cuanto más alcohol tiene un helado, más cuesta que congele.

***Para este helado preparamos una crema inglesa. Recuerda:**

- Ponemos en un cazo leche y la nata y calentamos ligeramente.

- En un bol ponemos las yemas de huevo junto con el azúcar y blanqueamos enérgicamente.

- Vertemos los lácteos encima de los huevos, removemos para que se mezcle todo bien, y devolvemos toda la mezcla al cazo.

- Ponemos a fuego suave y, sin dejar de remover con una espátula y controlando la temperatura, movemos hasta que llega a una temperatura de 83-85 ˚C.

- En este momento añadimos la reducción de cerveza. Si está fría ayudará a bajar la temperatura de nuestro helado.

- Colamos toda la mezcla por un colador chino fino y lo ponemos en

un baño María a enfriar. En este punto añadimos la reducción de cerveza.

A estos helados les va muy bien la maduración porque se concentra mucho más, y una vez madurado lo turbinamos y lo dejamos en el congelador hasta que lo necesitamos.

Y ahora vamos a hacer un pan de especias. A mí me gusta ponerle cáscara de cítricos.

R: ¿Y cómo la integras?

M: Este pan es muy especial, porque se hace con miel, agua, pieles de cítricos y anís.

R: Pero... ¿es pan? ¿Fermenta?

M: No, es un bizcocho mezclado de altísima densidad. A mí me recuerda a los panes alemanes muy contundentes, y tiene un olor que abruma. Y es dulce.

Hacemos una infusión con 225 g de agua y 225 g de miel. Una vez la miel está disuelta y la mezcla caliente, añadimos las pieles de los cítricos, solo la parte de color –nada de parte blanca, ya sabes que amarga y podría estropearnos toda la receta–, y junto con las pieles incorporo el anís.

Esta mezcla la dejo infusionar toda la noche, pero si la dejamos enfriar completamente durante 1 hora podremos hacer la mezcla en el mismo día. Ya sabes, será un poco más suave y a mí me gusta...

R: Con alta concentración.

M: Esto es el mejor jarabe anticatarro para la garganta. Se lo lleva todo. Recupera la voz que no veas. Lo cuelo al día siguiente, ya denso como un jarabe. Y ahora tengo harina, levadura y sal, todo tamizado en un bol.

Le añadimos la infusión y mezclamos. A continuación añadimos la

mantequilla fundida, pero fría. Mezclamos hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados, y así nos queda una masa semilíquida.

R: Es imposible de manejar en ese momento...

M: Hay que dejar que repose.

R: ¿Cuánto?

M: Yo la dejo de noche a noche. Es un postre que hay que planificar.

R: Lleva días. Los postres con amor.

M: El tiempo se lo da todo.

R: Estoy calculando: la maduración del helado y la concentración de los cítricos, un día y uno más, la masa. De momento, llevamos dos.

M: Nos quedaremos con dos, pero son necesarios.

R: ¿Hay alguna manera de acelerar esos procesos?

M: Sí, pero el resultado no es el mismo. Cada hora que le quitas estás bajando el postre de nivel. Ahora vamos a cocer el bizcocho. Lo haremos en bandeja plana a 165 °C unos 45 minutos.

R: ¿Rellenas dos tercios?

M: Si no quieres que salga a caminar por el horno, ¡mejor por la mitad! Es un bizcocho que huele mucho, y si se quema, mucho más. Si se sale la masa de la bandeja y se quema, el olor no es agradable.

Ya tenemos el bizcocho. Le damos la vuelta y lo dejamos enfriar en una rejilla. Estará caramelizado por fuera y jugoso por dentro. Como tiene azúcar, tiene larga vida en nevera. Es muy húmedo y aguanta muy bien.

R: Por si solo quiero hacer el bizcocho. ¿Puedo ponerle frutos

secos?

M: Sí, y te propongo que lo uses para acompañar un *foie*. También puedes secarlo en el horno en rodajas, o bien desmigarlo. Está buenísimo. ¿Recuerdas que hicimos un bizcocho con una capa de yema?

R: Sí, y la quemábamos.

M: Esta vez no lo vamos a quemar porque no quiero añadir más dulzor en el postre.

***Te recuerdo cómo hacíamos la yema:**

- Mezclamos el azúcar junto con los huevos enérgicamente.

- Lo ponemos a cocinar a fuego moderado y en un cazo no muy grande.

- Sin dejar de remover, mezclamos hasta que nos quede una pasta densa.

- Una vez lista, dejamos enfriar tapado con film a piel.

- Ya fría se pasa por un tamiz.

- Es engorroso, recuerda, pero el resultado ¡bien vale la pena!

Y ahora vamos con el melocotón. Lo primero: comprar melocotones ricos. Que tengan sabor y que estén maduritos. Yo compro los de Lleida y los de Calanda. Los gigantes, en temporada, son impresionantes.

Hay que pelar el melocotón rápido y bien. Con corte limpio, sin que no se nos oxide. Cortamos en cuadrados de 2 cm. Los salteamos en una *sauté* y tú en una sartén...

R: Espera que me lo compre, que eres una chula...

M: Jajaja. Lo pongo a dorar con un poquito de mantequilla, pero a fuego moderado.

R: Yo no soy capaz de hacer eso con naranja, porque se ponen negras.

M: Es difícil para cualquiera porque esas frutas tienen agua. Hay que darles vueltas y dorar con mucho mimo. Lo que hacemos es sellar el melocotón. Una vez sellado, le ponemos, como si fuera sal, un poquito de azúcar. Nada, solo una pizca.

R: ¿Para qué? ¿Para endulzar?

M: No. Haremos una pequeña capa caramelizada exterior. Para que coja un color bonito, pero muy poco, porque ya tenemos suficiente azúcar en el postre y no quiero agregarle más. Y ahora, le voy a echar un chorrito de cerveza negra.

R: ¿No te hidrata el crujiente?

M: Sí, pero solo por un lado. Dejamos que esto cocine durante 2 minutos y sacamos el melocotón, lo ponemos sobre un papel absorbente para eliminar el exceso de grasa, y lo que queda en la sartén lo movemos hasta hacer una salsa, un *toffee*. Con la mantequilla, el jugo del melocotón, azúcar y cerveza. Recuperamos los jugos y nos va a quedar una salsita morenita.

R: Estoy sintiendo el olor en la cocina.

M: Y es un olor novedoso porque nuestra memoria olfativa no tiene registrada la cerveza caliente y reducida y resulta muy agradable, y generalmente no te recuerda a nada que conozcas.

R: Entonces, es un postre potente. Contundente.

M: Mucho. ¡Montamos!

Primero, el bizcocho. Cortamos el bizcocho a 4 cm de largo por 2 cm de ancho. Si hemos guardado en frío el bizcocho previamente nos permitirá que el corte sea perfecto.

Intercalamos 3 trozos de melocotón con 2 trozos de bizcocho, intentando que quede armónico.

Encima del bizcocho y del melocotón añadimos unos puntos de yema. Yo lo hago con un *cornet*, pero tú puedes ayudarte de una manga o bien de un biberón. Esta yema no la vamos a quemar.

Al lado, rompo un poco de bizcocho y encima apoyo la *quenelle* de

helado para que no baile.

Y, ahora, cojo la salsa y salseo encima del helado.

R: Este postre es un *must*. Y luego siesta.

M: Una maravillosa siesta. Pero, espera, que no he terminado. Me falta un punto de sal encima del helado.

R: Por cierto, ¿qué sal?

M: Me encanta la sal de Añana y de Cádiz. Es pequeña, sala, y no es muy agresiva en boca.

Sal en postres

La sal es un ingrediente clave dentro de la gastronomía. Siempre asociado al mundo salado, pero cada vez más usado en el mundo de la pastelería.

Es un potenciador de sabor, y tengo la percepción de que si se usa con adecuada formulación en una elaboración dulce limpia el paladar, pero como a veces digo, estas cosas me las invento yo.

Poner encima de una avellana una punta de sal hace que en el paladar destaque con más potencia.

A mí me gusta usar diferentes tipos de sal según las necesidades, y hay que catar y probar siempre, porque la sal, al igual que otros ingredientes según procedencia, tiene un sabor u otro, o matices diferentes.

RAQUEL: Las más laminadas no te gustan.

MONTSE: No es que no me gusten, sino que cuando me encuentro una lasca grande en boca es demasiado para el postre.

Prefiero sales húmedas, y si la que tienes en casa es de escamas, te aconsejo que la rompas. Yo soy una friki de las sales; hay que probarlas y que sean lo más naturales posible.

Me gustan las manchadas, las de terrenos de barro, con mucho material, y la sal líquida de Añana de Vitoria. En casa nos movemos por la gastronomía, y dentro de la gastronomía y en primer lugar siempre es el producto. Una vez nos fuimos de ruta turística a ver el Valle Salado de Añana, con todos sus manantiales de sal. Un paisaje que enamora. Es espectacular ver cómo del centro de la tierra sale agua con una concentración de sal muy elevada. Era un antiguo océano de millones de años.

Una experiencia gastronómica y cultural al alcance de todo el mundo.

R: Una pastelera con una cátedra en la sal. Lo que es la vida...

Piña con galleta salada de azúcar moreno y helado de pan de especias

4 personas

Pan de especias

Infusión
115 g de agua
48 g de azúcar
115 g de miel
5 g de piel de lima
5 g de piel de naranja
5 g de piel de limón
3 g de anís en grano

Bizcocho
115 g de harina
10 g de impulsor
1 g de sal fina
70 g de mantequilla fundida

Mezclamos las especias y las pieles con el azúcar, la miel y el agua. Hervimos todo y enfriamos. Pasamos la mezcla por el chino y la vertemos sobre los polvos tamizados. Añadimos la mantequilla fundida fría, mezclamos sin montar y guardamos durante una noche en la nevera. La mañana siguiente cocemos en una bandeja plana rectangular a 165 ˚C durante aprox. unos

30 minutos.

Helado de pan de especias

250 g de nata
250 g de leche
100 g de pan de especias (elaborado con anterioridad)
120 g de yemas de huevo
125 g de azúcar

Introducimos en un cazo la leche y la nata, y llevamos a ebullición. Aparte, en un bol rompemos los huevos y desclaramos. En este caso solo necesitamos las yemas, pues las claras las podemos reservar para otra elaboración. Junto con las yemas añadimos el azúcar y blanqueamos enérgicamente. En esta mezcla integramos los lácteos y removemos hasta que todo esté integrado.

Volcamos la mezcla al cazo y lo llevamos al fuego. Este tiene que ser suave, no podemos dejar de mover, y lo hacemos con una espátula o bien varilla, pero tenemos que moverlo sin batir.

Hay que cocer hasta que llegue a la temperatura de 83-85 ˚C. A partir de aquí nuestros movimientos tienen que ser rápidos, ya que lo que tenemos que hacer es cortar la cocción de la crema. Colamos la mezcla en un bol donde previamente hemos pesado pan de especias cortado en trozos pequeños, y a poder ser frío. Este movimiento nos ayudará a cortar la cocción.

Con un brazo eléctrico trituramos, y no lo sacamos del baño María invertido. Cuando ya tengamos completamente incorporado el bizcocho, dejamos enfriar del todo la base del helado. Una vez frío tenemos que asegurarnos de que está completamente triturado, así que lo pasamos por un chino fino. Dejamos madurar la crema unas 12 horas aprox.; lo perfecto es de un día para otro.

Mantecamos y reservamos en el congelador.

Masa de galletas de azúcar moreno

100 g de harina
66 g de mantequilla
2 g de sal
33 g de azúcar blanquilla
50 g de azúcar moreno
25 g de huevos
8 g de impulsor
Vainilla

Tamizamos la harina y el impulsor, y añadimos la sal y la vainilla.

Ponemos la mantequilla en pomada en la batidora o bien a mano, ya que estas cantidades son pequeñas. Añadimos los azúcares, y cuando estén bien mezclados añadimos el huevo. Para terminar, añadimos los secos, es decir, las harinas.

Una vez tengamos la masa homogénea, estiramos entre un papel sulfurizado lo más fino que podamos, pero que no llegue a transparentar ni se nos rompa. Dejamos reposar la masa en frío, y una vez está bien compacta cortamos circunferencias con un cortapastas, las guardamos en un recipiente y las ponemos a congelar hasta el momento de su utilización.

Piña caramelizada

½ piña fresca
40 g de mantequilla
20 g de azúcar
Un chorro de whisky

Lo primero que hacemos es cortar la piña en dados pequeños de 0,5 × 0,5 cm aprox., e intentamos que los dados sean lo más cuadrados posibles.

A continuación, en una *sauté* o sartén muy caliente sin nada, salteamos estos dados. Una vez dorados añadimos la mantequilla y el azúcar, dejamos 1 minuto para que cocinen, y a continuación añadimos el chorrito de whisky. Mantenemos en la sartén 30 segundos y retiramos.

Escurrimos la piña hasta que quede sin jugo.

Por otra parte, echamos el líquido a la sartén y dejamos que reduzca hasta tener consistencia de salsa.

Reservamos la piña a temperatura ambiente hasta que vayamos a terminar el postre.

Montaje

Forramos con papel de horno un aro en su interior. Dentro ponemos la piña que tenemos salteada y compactamos la piña. Ahora colocamos nuestra galleta fina por encima.

Metemos nuestra tarta al horno precalentado a 180 ˚C durante aprox. unos 7-8 minutos.

Una vez nuestra galleta está caramelizada dejamos que nuestro postre temple.

Emplatados en un lateral del plato, salseamos ligeramente y encima de la galleta ponemos una *quenelle* de helado de pan de especias.

RAQUEL: Querrás decir helado de especias, no de pan.

MONTSE: No. Lo que hacemos es utilizar un pan de especias para integrarlo en el helado. En vez de aromatizar poniendo especias en la crema inglesa, le sumo un sólido que le da todo el aroma. Este pan de especias, ya lo hemos hecho en la receta del «Pan de especias con melocotón asado y helado de cerveza negra», ¿recuerdas?

R: ¡Es verdad! Pero este tiene una textura diferente, ¿no?

M: Sí, este es mucho más denso.

R: El pan con helado es muy conocido fuera de nuestras fronteras.

M: Yo no soy muy dulcera, aunque pueda parecer lo contrario, y el pan en los dulces me gusta mucho. Al ser un neutro me suaviza mucho un postre. Cuando voy a la pastelería suelo pedir cruasán sin nada, una palmera a secas, caramelizadas, pan, un suizo... Es lo que más me gusta. Suelo también comerme los crepes solos, me encantan. Además, son el comodín para trabajar con cualquier sabor.

Neutros

Considero un neutro cualquier elaboración que pueda complementar a otra, y que tenga muchas combinaciones. Por ejemplo, un hojaldre. Va bien con todo, sea frutas, cremas y pralinés, chocolates... Nos sirve de base, también para incorporar «ruido en boca», y está delicioso.

En cocina hay unos neutros muy marcados: arroz, pasta, huevos, patatas...

Y en pastelería son aquellas elaboraciones neutras sin guarnecer: bases de galleta, hojaldres, masas de brioche, bizcochos, helado, etc. Según los ingredientes que juntemos haremos mil combinaciones. Es cuestión de imaginación y atrevimiento.

RAQUEL: Cualquiera que te oiga... Todo solo apartado, igualito que tus recetas. Jajaja.

MONTSE: Eso mismo me dice siempre mi marido, se pone las manos a la cabeza. Me gustan mis recetas, pero los sabores puros

sin disfrazar me apasionan. Por eso, pretendo disfrazar lo mínimo y que los toques de sabor sean muy rotundos.

R: Eso se llama declaración de intenciones. Y ahora, ¿cómo lo hacemos?

M: Vamos con el helado.

R: Todavía tengo fresco el helado de especias que hicimos el mes pasado tú y yo.

M: Este lo vamos a versionar. Es de pan de especias, un bizcocho muy aromático.

***Te lo voy a recordar:**

Hacemos una infusión con el agua y la miel. Una vez la miel está disuelta y la mezcla caliente, añadimos las pieles de cítricos, solo la parte de color, nada de parte blanca. Junto con las pieles incorporo el anís.

Esta mezcla la dejo infusionar toda la noche, pero si lo dejamos enfriar completamente durante 1 hora podremos hacerla en el mismo día.

Lo cuelo al día siguiente, y ya es denso como un jarabe; y ahora tengo harina, levadura y sal, todo tamizado en un bol.

Le añadimos la infusión y mezclamos. A continuación, añadimos la mantequilla fundida, pero fría. Mezclamos hasta que todos los ingredientes estén perfectamente integrados, y nos quede una masa semilíquida.

Ahora vamos a cocer el bizcocho a 165 ˚C durante unos 30 minutos.

Ya tenemos el bizcocho, le damos la vuelta y lo dejamos enfriar en una rejilla.

Todo este paso nos lo podemos ahorrar si anteriormente hemos preparado un bizcocho de pan de especias y hemos guardado los

recortes, o bien un trozo. Piensa que para este helado solo necesitamos 120 g (100 g para el helado y 20 para el control de calidad). Que hay que probar todas las recetas...

Y vamos con el helado, que es una crema inglesa. Pero como voy a integrar el pan voy a hacer una crema neutra. El sabor lo pongo al final.

***Recuerda, crema inglesa neutra:**

- En un cazo ponemos la leche y la nata a calentar.

- En un bol aparte ponemos las yemas junto con el azúcar y las blanqueamos.

- Cuando el lácteo está caliente lo vertemos encima de las yemas y removemos enérgicamente.

- A continuación, volvemos a verter toda la mezcla en el cazo y lo llevamos a fuego suave.

- Removemos sin parar con una espátula hasta que llegue a una temperatura de 83-85 ˚C, o hasta que se marque el dibujo en la espátula.

- Cortamos la cocción rápidamente en un baño María invertido.

La diferencia que hay es que en el proceso que te sabes de memoria cambiamos el final.

R: ¿En qué momento?

M: Pongo el pan de especias desmigado en el bol donde voy a sacar la crema inglesa neutra. Si tenemos el bizcocho en nevera, cuando introduzca la mezcla vamos a bajar la temperatura y nos ayudará a enfriar la mezcla. Entonces, cuando tengo la crema inglesa a 83 o 85 ˚C, la vuelco en el bol del pan y la muevo.

R: ¿Y cuándo cortas la cocción?

M: Nada más mezclar. El bizcocho está frío y lo dejo con el baño

María invertido.

Y con la ayuda de un brazo trituro todo completamente. Es importante que la mezcla tenga temperatura, porque los aromas y el sabor se potencian.

R: ¿No lo podrás colar?

M: Antes no, pero ya triturado sí.

R: Entonces, puedes hacer helado de cualquier bizcocho, magdalena, pan...

M: Hasta donde la imaginación te lleve. En esa mezcla lo que no puedes utilizar son ingredientes con mucha agua, porque estás introduciendo líquido en la mezcla y cuando congelemos nos quedarán cristales de hielo entre medias y resulta muy desagradable.

Pero a una crema inglesa neutra pon lo que más te guste y lo tienes.

Dejamos madurar y turbinamos, y guardamos en el congelador hasta el momento exacto de servir.

R: Se me están ocurriendo mil helados.

M: Lo sé, lo sé. Ahora te voy a enseñar la galleta.

Yo en casa esta receta cuando la preparo siempre la hago por seis, y la guardo en el congelador en bolitas, o estirada en rulo. Después la congelo y cuando la necesito tengo unas deliciosas galletas, y solo tengo que cocinarlas. Ya sabes, cuando hago otra elaboración en el horno después aprovecho y sigo utilizándolo. Economía familiar.

Esta galleta la he adaptado de una tarta muy conocida.

Te la cuento: harina, huevos, levadura, vainilla, azúcar moreno y blanco y sal.

Hay que tamizar la harina y el impulsor. Le pongo la sal, abro una rama de vainilla y saco las bolitas de su interior. La rama la reservo

para otra elaboración.

R: Guárdamela para hacer mi helado de vainilla. Jajaja.

M: Hecho. Mantequilla pomada, ¿sabes cómo hacerla?

R: Para mí es traumático porque me lo has hecho pasar mal. Que tenga ese punto es muy difícil...

Cómo hacer mantequilla pomada

Voy a explicar las maneras que sé para la elaboración de mantequilla pomada.

Todo dependerá de las circunstancias en las que te encuentres y sobre todo del tiempo que tengas para poder realizarla.

Es verdad que para poder hacer ciertas elaboraciones es de vital importancia el punto de la mantequilla, ya que si no está en su punto se corta y no remontamos la elaboración, o necesitamos un tiempo extra para poder solucionar el error.

Así que te cuento cómo lo podemos hacer:

- Lo más fácil es sacar la mantequilla a temperatura ambiente unas horas antes. No tienes que hacer nada, simplemente previsión y que no haga un frío ártico.

- Cortamos la mantequilla en dados pequeños, y la ponemos al baño María. ¡Hay que estar pendiente! Si no podemos, ponemos solo la mitad de la cantidad necesaria al baño María y poco a poco fuera del fuego vamos incorporando los cubos restantes.

- Podemos hacer el mismo proceso de la mantequilla cortada en dados, y en este caso lo que haremos es usar otra fuente de calor, el microondas. ¡Cuidado! Hay que vigilar, ya que es fácil que se nos pase.

- Otra manera es trabajarla a mano; nuestro calor corporal ayudará a que esta se ablande. El problema es que si las cantidades son muy grandes nos puede resultar casi imposible.

- Otra manera es cortar la mantequilla en dados y ponerlo en el robot, con la pala a velocidad media/floja, y que se vaya haciendo. Allí, al no tener una fuente de calor cerca no se nos va a pasar nunca, y mientras tanto podemos estar haciendo otras cosas.

MONTSE: Todo es estrategia e ir por delante. Lo primero, y muy importante, es cortarla en dados de 1 x 1 aproximadamente. Aumentas la superficie de contacto. Cuando hagas mantequilla pomada siempre déjate un poco de remanente aparte.

RAQUEL: ¿Para qué?

M: Para equilibrar. Si se me pasa mucho y está líquida, busco mi remanente y la recupero. Puedes hacerlo en baño María o en el microondas.

R: A mí se me va siempre.

M: A ti y a todo el mundo. No puedes quitarle ojo, pero hay una forma aún más sencilla: sin temperatura. Si usas un robot con una pala, la vas trabajando, pero no la funde.

R: Esta es la mejor idea. ¡Me encanta!

M: Vamos a poner dos azúcares. ¿Por qué crees que uso dos?

R: Obviamente porque cada uno te va a aportar un cosa.

M: El moreno me da color, sabor y textura, y el blanco es mi pegamento. Mezclo azúcares y mantequilla.

R: Yo lo pongo en el robot.

M: Bien. Puedes hacerlo a mano perfectamente, las cantidades son pequeñas, pero sea como fuere tiene que estar mezclado y disuelto.

Y justo ahí ponemos el huevo. Ahora vienen la harina, la levadura y la sal, y mezclamos todo el conjunto otra vez.

Yo en casa, con esta masa, hago galletas, pero para la receta la voy a estirar entre dos papeles.

R: Bien finita.

M: Y bien medida, que tenga el mismo grosor en toda la plancha. Para eso utiliza mis dos reglas a los laterales o los rodillos con medidor.

Vamos a dejar enfriar la mezcla durante unos minutos. A mí me gusta más tenerla en el congelador, pero en nevera también podemos tenerla. Es importante que esté muy fría para poder cortarla. Después cortaremos las galletas con cortapastas.

R: ¿Pequeñitas?

M: Yo las hago pequeñas, 6 o 7 cm de diámetro, pero esto es a gustos. Truco para cortar las galletas cuando está la masa entre dos papeles: lo que hago es sacar del congelador y quito la hoja de papel, y la vuelvo a poner y le doy la vuelta; y hago lo mismo con el otro papel. De esa forma no se queda enganchada la galleta a nada y el corte sale muy limpio.

Y recuerda: cero desperdicio. Los recortes se pueden aprovechar para otro uso de la masa.

R: Al congelador con los recortes.

M: En este momento, cogemos la piña y la pelamos y cortamos en dados. Vamos a saltearla sin nada en mi *sauté*.

R: ¿Sin nada? ¿Sin mantequilla?

M: Para que dore es mejor sin nada. Fuego fuerte y cuando está doradita ya le puedo poner una nuez de mantequilla y una pizca de azúcar. Dejo que unifique y flambeo con un poco de whisky.

R: ¿Te lleva mucho tiempo esta operación?

M: Muy poco. Rápidamente, escurro la piña y la reservo. El líquido va a ser mi salsa. Lo voy a reducir un poco más, así conseguiré textura, pero con cuidado, que cuando se enfríe no sea un ladrillo.

R: Lo vas a reducir un poco más y... ¿ya está?

M: Sí, muy poco. Nos queda la tartita. Con un molde, aro, ponemos papel de horno para forrarlo por dentro. Cortaremos una tira aproximadamente del mismo grosor. Lo ponemos en una bandeja en la que también ponemos papel de horno. Cogemos nuestra piña con la ayuda de una cuchara doblada.

R: Aquí mi niña Uri Geller.

M: No te rías, que es un instrumento importantísimo para pasteleros y cocineros.

R: Jajaja. ¿Y las compráis dobladas o las dobláis vosotros? Serán malas...

M: Claro, no lo vas a hacer con las de plata. Eso no se dobla ni queriendo.

R: Tú no, pero Uri Geller sí podía. Jajaja.

M: Lo que hacemos es doblarla en 90 grados.

R: Como si fuera un cucharón clásico.

M: Eso es. Yo uso una de café. Es un instrumento importantísimo.

R: Con todos los instrumentos de pijadas para la cocina que hay y que no exista la cuchara doblada ya hecha... No lo entiendo...

M: Pues así es. Yo, desde luego, nunca he visto ninguna. Ahora ponemos la piña y rellenamos el molde con nuestra cuchara hasta los 2 cm. Que no llegue arriba. No haciendo mucha fuerza, pero la compacto con la cuchara doblada. Y encima voy a poner la galleta que he cortado con ese mismo aro.

R: Es una tapa de galleta.

M: Eso es, tiene que encajar a la perfección. Ponemos las tartas en el horno a 180 ˚C durante 7-8 minutos, hay que ir vigilando, tienes que pensar que la piña ya está cocinada, entonces la que marca la cocción es la galleta, y esta es muy fina, así que en cuanto esté con buen color, doradita, ya podemos retirarla. ¿Lo desmoldamos enseguida, Raquel?, ¿qué crees?

R: Yo esperaría a que se enfriara un poco, pero no me lo imagino frío.

M: Se sirve templado, pero tiene que cristalizarse un poco. Así que desmoldamos cuando ha perdido un poco de calor, pero si se nos enfría nos costará más sacarla del molde. Ponemos la tarta en el plato y ahí desmoldamos.

Cogemos el molde y subimos.

R: Ya, y si se engancha... Tú describes el mundo ideal. Ningún trozo de piña pegado...

M: Jajaja. No se pegan, como mucho se te va un trozo de piña. Y ahora quitamos de alrededor el papel y viene el momento más crucial.

R: El penalti en el último minuto. ¿Y con qué la has pasado al plato?

M: Yo uso la espátula grande. La de pintor.

R: Que la hay para cocina, no te la compres en una ferretería...

M: ¡No! La llamamos así, de pintor.

R: Rebobinamos entonces.

M: Dejo enfriar ligeramente la tarta, sin quitarla del aro. A continuación, con la espátula de pintor, la paso al plato, con cuidado de no manchar demasiado, y desmoldamos. Lo tenemos.

Normalmente no se mancha el plato, tienes que ir fina, pero... ¿y si lo manchas?

R: ¿Papel?

M: Papel humedecido en agua caliente. Y después secar. En un restaurante las manchas que puedes dejar en un plato son inexcusables. Para mí, la iluminación es fundamental para verlo todo. El paso de un paño seco puede marcar. Hay que chequearlo para que esté perfecto.

R: ¿Quieres decir que dé cenas en penumbra? Como dice Caprile: cose en negro para que no se vean los fallos. Yo voy a dar cenas con velas a partir de ahora...

M: Eres boba. Jajaja. Seguimos con nuestra tarta. Yo soy muy minimalista, cada vez me gustan más los platos muy limpios y sencillos.

Pintamos el lateral del plato con nuestro caramelo, o una gota si el plato tiene algún dibujo. A mí me gusta poner el helado sobre la tarta, pero eso es inmediato, porque el pastel está calentito. Si vas a tardar un poco, desmigas algo de galleta que cocines junto con la tarta y lo pones en un lado del plato, no encima de la tarta.

R: Vale, tu camarero se lleva la tarta a toda pastilla para ponerla

bajo un foco de quirófano delante del comensal, y yo salgo de mi cocina iluminada hacia un comedor en penumbra...

M: No te tropieces, que eso es peor.

R: Es el mejor truco que me podías decir. No vuelvas a iluminar tu plato cocinado.

M: Al revés, los focos a mi postre.

Fresas, crema de limón y azafrán, avellanas, coco y albahaca

4 personas

Fresas
200 g de fresas
Brotes de albahaca

Crema de azafrán

75 g de zumo de limón colado
150 g de azúcar
150 g de huevos enteros
100 g de mantequilla cortada en dados
2 g de gelatina
Una pizca de azafrán

Ponemos el zumo de limón y la mitad del azúcar a calentar. En otro recipiente tostamos un poco las hebras de azafrán y, una vez tostadas, las juntamos a la mezcla del zumo de limón. Aparte, en un bol, ponemos los huevos enteros y el azúcar, y removemos. Una vez caliente la mezcla del limón, lo vertemos delicadamente encima de los huevos, mezclamos enérgicamente, y ponemos a cocer. Sin dejar de remover tiene que llegar a hervir. Una vez alcanzado el punto de la crema, lo colamos, y en el colador tenemos la gelatina previamente remojada (hidratada), y a continuación la mantequilla cortada en dados. Esta la ponemos cuando la crema tenga una temperatura aproximada de 45-50 ˚C. Removemos hasta que se incorpore a la crema y guardamos en el frigorífico, siempre tapada

a piel. Una vez fría, la trabajamos ligeramente y la guardamos en una manga con boquilla lisa pequeña.

Crema de coco-albahaca

150 g de puré de coco o leche
60 g de albahaca (hojas)

Blanqueamos la albahaca y la escurrimos bien.

Trituramos la mitad del líquido de coco con la albahaca a velocidad fuerte para que mantenga toda la clorofila. Una vez triturado, añadimos a la Thermomix el resto de coco y lo trituramos de nuevo, colamos, y en el momento de usarlo se le da un poco con un túrmix para airear la mezcla.

Avellanas caramelizadas con azafrán

50 g de avellanas
50 g de azúcar
50 g de agua
Una pizca de azafrán
Sal y pimienta de Espelette

Cortamos las avellanas en trozos desiguales, ponemos en un cazo las hebras de azafrán, y las dejamos tostar. Seguidamente añadimos el agua, el azúcar y los trozos de avellana, cocemos durante 8-10 minutos y los escurrimos bien. A continuación, las horneamos a 180 ˚C sin dejar de remover de vez en cuando durante 10 minutos aprox., y, en medio de la cocción, salpimentamos. Dejamos enfriar y reservamos.

Montaje

Limpiamos y quitamos el pedúnculo a las fresas y las montamos en el plato combinando con puntos de crema de limón y azafrán.

Emulsionamos el coco y ponemos por encima, ocupando parte de la superficie, las avellanas caramelizadas y los brotes de albahaca.

RAQUEL: Azafrán y albahaca. Me llevo las manos a la cabeza. ¡Pero

qué atrevida!

MONTSE: Jajaja, ¡y tanto! Tengo mis contenidos favoritos: avellanas, azafrán y limón. Las estrellas de mi pastelería. En temporada de fresas, la intención es vestirlas sin destrozarlas. Personalmente, me encanta la variedad de fresas *mara des bois*, muy chiquititas y muy buenas, con un aroma y un sabor muy intenso. No puedes destrozar una fruta así, hay que cuidarla.

R: Me encanta lo de vestirla.

M: Como para una gala, pero siendo siempre la protagonista entre todos los ingredientes. Porque limón y azafrán son pareja de baile, y coco y albahaca lo mismo.

Todo tiene su pico en sabor o textura necesario, pero sin pasar por encima de las fresas. ¿Empezamos? Las vamos a lavar. Enteras. Sin quitar el pedúnculo.

R: Porque absorben el agua...

M: Eso es, se aguan. Lo ideal realmente sería cogerlas de la mata y comerlas tal cual, sin que lleven herbicidas ni pesticidas, sin nada de nada.

R: Ya, pero para nosotros eso es imposible. Yo, como mucho, me como moras que me encuentro en caminos y poco más. De pequeña recuerdo comer higos de las higueras, pero todo eso ha cambiado mucho para los niños.

M: Nosotros como profesionales tenemos que intentar encontrar el mejor producto, lo más cercano posible, lo que es el kilómetro 0. Los ingredientes se transportan mal. Por eso, en general, el transporte no le gusta al alimento. Imagínate una manzana verde congelada del otro lado del mundo que es una piedra. Eso es lo que puedes comer, pero los alimentos en su punto necesitan proximidad. Y nuestros productores y el equilibrio económico de nuestro espacio

vital de vida siempre sale beneficiado. Y ya no te cuento nuestro planeta.

R: Yo ahora compro mucho online, pero echo de menos el martes.

M: ¿Qué es el martes?

R: En mi ciudad, en Plasencia, se mantiene un mercado agrícola todos los martes en la Plaza Mayor. Vienen todos con sus productos.

M: Yo he vendido verduras con mis abuelos los domingos en el mercado de la provincia. Me hicieron un delantal rosa de cuadros y volantes e iba con mis abuelos de madrugada a colocar el puesto. ¡No te puedes imaginar todos los recuerdos que tengo de niña! Mi abuela era una máquina: vendíamos lo que ellos tenían en la masía. ¡Todo! Recuerdo cómo sacaba brillo a los limones con un trapo y aceite de oliva, o colocaba los rábanos de esos colores tan rosas uno al lado de otro todos del mismo tamaño, o escogíamos las judías blancas del *ganxet* una a una, por si alguna estaba tocada.

Esto era con mis abuelos, y con mis padres, que tenían jardinería y floristería en mi pueblo. El mercado para mí era en verano, épocas no escolares, los miércoles, ¡lo que a mí me gusta un mercado! Soy mercadera.

Tengo que reconocer que cuando tengo la oportunidad de viajar en familia o con mi marido, nuestra primera parada vital en las diferentes ciudades que descubrimos alrededor del mundo es ir a un mercado.

Esta salida cultural nos pone al corriente de las costumbres de los ciudadanos y nos permite acercarnos y comprender más a la población y a la cultura local.

R: Yo vivía literalmente sobre el martes. Mi balcón daba al mercado y oía el montaje desde las 5 de la mañana.

M: Nosotros los seguimos buscando. Peinamos las calles para buscar

mercados casi temáticos, a veces parecen improvisados y tan ricos de productos que sales de ellos como si hubieses dado un máster de industria alimentaria.

Ventajas de comprar en el mercado

En mi opinión, los mercados solo me ofrecen ventajas.

- Si compro en el mercado genero empleo local.

- Los productos suelen ser de mayor calidad, más frescos y a precios muy competitivos.

- Obtengo un trato más personalizado, llegando al punto de que me conocen y entienden mis gustos, favoreciendo así la compra de ingredientes específicos. Si no encuentro un producto, ellos me lo buscan.

- Al poder comprar a granel reduzco en plásticos ayudando así al planeta. Y favorece que pueda comprar la cantidad que yo quiera, no lo estipulado por defecto.

- En el mercado suelen comprar a productores locales, haciendo así que la región sea más próspera y eliminando en gran cantidad la huella de carbono del transporte.

- Viajar me permite conocer a los ciudadanos de esa ciudad desde el punto de vista tradicional, cultural y gastronómico.

Lo dicho, todo ventajas.

RAQUEL: Durante una época viví al lado del mercado de Antón Martín, en Madrid. Ahora también lo echo de menos, pero el problema es el tiempo.

MONTSE: Se trata de organizarse. Nosotros hacemos ruta de

mercados porque no lo centralizamos todo en uno. Vamos con el coche y sabemos que necesitamos dos días de mercado a la semana.

R: ¡Qué envidia!

M: Nos movemos según el producto que necesitamos. Yogures en un sitio, carne en otro, pollo y huevos aquí, pescado allí... Vivimos por y para la gastronomía.

Además, tengo que decir que el mercado fomenta la creatividad y es vital para cualquier persona que se dedica a jugar con ingredientes.

Los mercados inspiran: su gente, sus productos, el olor, el color... Madre mía, cómo me gusta ir al mercado.

Ay, que me emociono y no me quiero liar más... Pues con ese producto de mercado volvemos a las fresas de la receta.

Tenemos esas fresas y las lavo, las seco, les corto el pedúnculo y, después, las guardo.

Y nos ponemos con la crema de azafrán, que es una crema de limón.

R: Pero con el azafrán que se quema solo con mirarlo.

M: Bueno, tampoco es así, solo tenemos que estar atentos. No se puede cocinar bien y ver la televisión a la vez, hay que estar centrado.

Tú podrías echar el azafrán cuando quisieras, pero lo vamos a tostar un poquito en la misma cazuela y lo vamos a desglasar con el zumo de limón.

Si tostamos el azafrán, el nivel de sabor subirá, y, sí, hay que estar atentos, ya que sucede lo mismo que con el pimentón: se quema rápido y amarga.

R: ¿Unos segundos y le echas el zumo y lo dejas que hierva?

M: Sí, muy poco rato, pero cuando pongo el zumo consigo extraer todo el pigmento naranja del azafrán, y logramos que los sabores

empiecen a funcionar. El azafrán da un toque en boca y nariz dulce, y le va fenomenal el limón, por eso lo equilibra.

***Ejecutamos la crema de limón. Los pasos son iguales que en la crema de fruta de la pasión que hemos elaborado anteriormente en la receta de «Sorpresas de fruta de la pasión», pero te los voy a refrescar por encima. Recuerda:**

- Calentamos el zumo que ya tenemos con el azafrán infusionado junto con una cantidad de azúcar.

- Por otra parte, tenemos los huevos enteros mezclados con la otra cantidad de azúcar y bien batidos.

- Juntamos las dos mezclas y, sin parar de remover, llevamos a ebullición durante aprox. 2 minutos.

- Añadimos la gelatina previamente hidratada a la mezcla y colamos todo con el ascensor, pero recuerda, haciendo presión para extraer toda la sustancia de nuestro azafrán.

- Y, para terminar, añadimos la mantequilla fría cortada en dados y dejamos enfriar en baño María o simplemente tapada a piel con papel film en nevera.

Importante, hay que aprovechar el mil por mil.

R: Como te pasaba con la vainilla...

M: Exacto, es lo mismo. Cuando hacemos el ascensor y el azafrán se queda en el colador.

R: Tenemos que escurrir.

M: Y una vez escurrido yo lo trabajo con las varillas y veo cómo todavía saco color rojizo. Lo taparemos a piel y la crema a dormir en nevera.

Seguimos: crema de coco y albahaca.

R: ¿Dos cremas? Esto no me lo esperaba. Tú siempre buscas tu

«ruido en boca» y estas son dos texturas iguales, ¿no?

M: No, no son iguales. Esta segunda es una emulsión densa. Al final es una leche de coco en la que trituro la albahaca blanqueada. Y el coco, como tiene esta densidad, no llega a crema, pero tampoco es líquido.

R: Vamos, que tienes que cambiar el nombre de la receta. Jajaja.

M: Ya veremos, Raquel. De momento vamos a hacerla. Lo primero es sacar las hojitas de la albahaca del tallo. Y las cocemos quince segundos para que mantengan el olor, el color, la clorofila.

R: Pero... ¿las vas a escaldar?

Escaldar

Usamos el escaldado en hierbas para mantener su color verde intenso y evitar así su oxidación rápida.

¿Cómo lo haremos? Preparamos un cazo con agua hirviendo, sumergimos en ella las hojas de las hierbas que queramos utilizar, removemos y dejamos cocinar durante un corto tiempo, dependiendo de la cantidad a escaldar, pero con unos 20 segundos es suficiente.

Una vez transcurrido este tiempo, retiramos las hojas de nuestras hierbas y automáticamente las sumergimos en agua fría con hielo para cortar así la cocción y mantener el color.

Una vez frías las sacamos del hielo y antes de guardarlas o utilizarlas tenemos que eliminar el exceso de agua, este paso lo haremos primero escurriendo y apretando las hojas, y después cogeremos papel absorbente e intentaremos retirar la humedad restante.

Listo, ya lo tenemos, ahora puedes usarlas o bien las puedes congelar envueltas en papel para poder usarlas justo en el momento que las necesitemos, y así tener una dosis extrema de sabor y color.

MONTSE: Exacto. Para poder mantener tanto sabor como color te voy a dar un consejo, ya que me has contado en alguna ocasión que a tus niños les gusta la crema de calabacín.

Cuando vayas a preparar algún puré de verduras, en este caso de calabacín, la parte más intensa de color es la piel, la gente suele cocer cuando hace la crema, la pieza entera de calabacín. Pues yo no. Pelo el calabacín y reservo su piel.

Preparo la crema como corresponda. Por otro lado, cojo la piel y la pico muy fina, pequeña. Cuando veo que ya tengo el punto necesario para empezar a triturarla le añado las pieles y dejo que cocine un minuto. A continuación, trituro. ¡Ya verás qué color más intenso!

Lo que estoy haciendo es blanquear en el propio puré. Te sale de un color impresionante, a veces parece hasta transgénico.

Sucede lo mismo con todos los vegetales, hojas verdes..., podemos optimizar en sabor.

Además, el color es alegría, y los pequeños detalles son los que hacen que tengas como resultado un gran plato.

RAQUEL: El otro rey del color es el guisante.

M: Hay gente que cree que pongo colorante ¡y nada más lejos de la realidad!, no es necesario. La naturaleza nos lo da.

R: El libro de la selva, Mamá Naturaleza te lo da.

M: Así es. ¡Ay, volvemos a la receta!

Ya he escurrido muy bien la albahaca y ahora lo junto, pero ¿qué

pasa con la leche de coco?

R: ¿Que es grasa?, ¿que se corta al triturarla?

M: Exacto, ya eres una aprendiz avanzada, o bien usas la lógica a nivel pastelero...

Perfecto, para evitarlo, trituro primero la albahaca y avanzamos lo que podamos. Para ayudarme, pongo un poquito de líquido de coco, y ya cuando lo tengo triturado bien, echo una pasta, también el resto y ya muevo muy poco para mezclar. Pero esa crema tiene tropezón (vamos, una hoja triturada dentro) y no queremos que sea desagradable.

R: Por lo tanto, tienes que colarlo.

M: Muy bien, pero apretando sobre el colador. No te dejes atrás la albahaca. Ni una gota, solo dejamos las hebras. Y después, dejamos todo en frío. Cuando vayamos a utilizarlo lo pasamos con el túrmix un poco ladeado para poder introducir aire y que nos coja un poquito de densidad, pero cuidado, que se corta.

Y como tiene grasa no necesita nada para levantar un poquito. Podrías hacerlo incluso con una varilla.

Y ahora solo nos faltan las avellanas caramelizadas con azafrán y sal.

¿Cómo lo hacemos?

R: No puedo adivinar cómo incluir el azafrán.

M: Optimizar. Con muy poco azafrán obtienes mucho sabor.

R: Entonces, ¿vas a espolvorearlo?

M: No, porque con eso no coge sabor y seguro que se quema. Haremos una infusión.

R: ¿Antes? ¿En el agua?

M: Síííííí, preparamos un jarabe: agua, azúcar y con el azafrán...

R: Ese azúcar con un agua podríamos decir ¿azafranada?

M: Sí, echamos las avellanas en el jarabe y las cocemos en esa infusión, las avellanas cogen solo el azúcar necesario y todo el sabor y el color, ¡el resultado es muy llamativo!

R: ¿De qué color quedan?

M: Quedan color ocre, naranjita a continuación y siguiendo la receta tenemos que colarlo y quedarnos con la avellana. Esa avellana la vamos a tostar a 180 ˚C en el horno. Yo pongo un temporizador cada 5 minutos y las voy moviendo para conseguir un tostado uniforme.

Esto tardará unos 12-15 minutos. Cuando las sacamos ponemos un poquito de sal porque en caliente se engancha y queda un sabor uniforme.

Las dejamos enfriar.

Cuando cocino esta elaboración hago bastante cantidad y las uso hasta para poner dentro del yogur.

R: ¿Y ya está?

M: Sí, ya montamos. En un plato alargado, rectangular. Primero fresas alternas.

R: En una especie de zigzag.

M: Bien, la crema de azafrán la pongo en una manga con una boquilla redonda y voy alternando la crema en los huecos.

R: Voy a grabarte porque soy malísima emplatando.

M: Vale. Adelante. Y ahora, sin tapar la fresa, le pongo un poco de emulsión en el lateral para conservar todos los colores. Y para terminar, la avellana troceada.

R: ¿La has triturado?

M: No, la he cortado a cuchillo. Y termino muchas veces con brotes de albahaca fresca para dar más intensidad. Y... *voilà*. Listo para ponernos a comer.

Panna cotta de hinojo, aguacate, limón y jengibre

4 personas

Panna cotta

500 g de nata
80 g de azúcar
3 g de gelatina (1 hoja y media)
1 rama de vainilla

Ponemos a hervir la nata y el azúcar junto con la vainilla, hasta que tenga un peso de 430 g. Seguidamente añadimos la gelatina y colamos, dejamos enfriar ligeramente y escudillamos en los moldes adecuados. Congelamos desmoldados y guardamos.

Gelatina de jengibre

60 g de zumo de limón
25 g de zumo de naranja
5 g de jengibre pelado
25 g de jarabe TPT
3 g de gelatina (1 hoja y media)

Cogemos el zumo de limón, naranja y el jengibre y lo trituramos en la Thermomix, lo colamos, y de esta mezcla solo cogemos 50 g, el resto lo reservamos para más tarde.

A los 50 g de zumo le añadimos el jarabe donde previamente hemos fundido la gelatina. Reservamos en frío, y una vez frío lo picamos

---

muy fino a cuchillo.

Puré de hinojo

1 bulbo de hinojo
15 g de azúcar

Cortamos el hinojo en trozos pequeños y lo lavamos. A continuación lo ponemos en bolsa de vacío junto con el azúcar. Se cocina envasado, en el vapor o envasado en una cazuela con agua hirviendo. Tiene que estar bien cocido, podemos verlo tocando los trozos; al vapor será durante 45 minutos. Una vez cocinado se tritura y reservamos en frío.

Puré de aguacate

1 aguacate
60 g de jarabe
24 g de zumo de limón
30 g de mezcla de zumos (jengibre, zumo de limón y naranja)

Lo trituramos todo y lo pasamos por un chino fino. Reservamos.

Sopa de hinojo y aguacate

145 g de puré de hinojo
42 g de puré de aguacate
48 g de jarabe TPT
10 g de zumo de limón

Trituramos todos los ingredientes juntos y colamos. Reservamos en frío.

Hinojo natural

2 bulbos de minihinojo
Aceite de oliva
Zumo de limón

Cortamos el minihinojo muy fino con la ayuda de una mandolina y lo aliñamos con unas gotas de aceite y zumo de limón.

Montaje

Ponemos 3 cápsulas de *panna cotta* en el plato y la dejamos descongelar del todo, unos 4 minutos aprox. En un lateral ponemos la gelatina de jengibre picada, varios puntos de puré de aguacate, y a un lado hacemos lo mismo con la sopa de hinojo. Terminamos con el hinojo recién aliñado.

MONTSE: Si ves este postre, con este título ¿qué te sugiere?

RAQUEL: Despejar, abrir las vías respiratorias. Balsámico.

M: Para mí hay dos palabras, *panna cotta* y aguacate, que son sedosos y untuosos y, por otra parte, el limón y el jengibre son, como decía Mary Poppins, *Upps*. Te abren las papilas gustativas.

R: Te preparan para la *panna cotta*...

M: Que ahora vamos a hacer tú y yo. Nata, azúcar y vainilla cocinadas hasta que llega a los 430 gramos. Tiene que reducir 150 gramos.

Una vez hemos alcanzado el peso, añadimos la gelatina previamente hidratada, y colamos todo.

Colamos porque no nos puede quedar la vaina de vainilla, pero recuerda: apretando nuestro oro negro y aprovechando todo su jugo. También en este movimiento de colar aseguramos que la gelatina está completamente disuelta y no nos quedarán grumos desagradables en el resultado final de la elaboración.

Vertemos en los moldes cápsulas, yo tengo unos parecidos a una *quenelle* en el restaurante, necesito trabajar con este tipo de moldes, pero en casa congelo en un recipiente y luego corto con un cortapastas. O con el cuchillo, si lo quiero cuadrado. Es muy versátil, puedo hacer la forma que quiera, solo hay que darle al coco.

Una vez congelados los moldes con la *panna cotta* los vamos a sacar muy fácilmente. Lo más importante: que esté muy congelado para sacarlo bien. ¿Qué hago cuando vaya a emplatar? Tengo que hacer mi cálculo y saber en qué momento lo saco. Luego te lo recordaré.

Moldes

El mundo de los moldes en el ámbito de la cocina y la pastelería ha evolucionado a toda prisa. Nos ha facilitado la vida de manera muy creativa. Antes, un pastelero si quería hacer alguna forma tenía que ser casi escultor; hoy en día la nueva generación de moldes nos ha facilitado muchos procesos creativos, siendo polivalentes en formas inimaginables. Tanto en formas lineales, tridimensionales o realistas, ahora muy de

moda en forma de frutas.

Siguen existiendo los moldes de acero inoxidable, antes de aluminio, pero lo que más ha revolucionado en el mundo moldero son las siliconas.

Versátiles, maleables... Pero, sin duda, lo más importante es que son extrahigiénicas. Al no ser porosas, permiten que la limpieza sea de lo más eficaz y que los sabores y olores no sean absorbidos y no se queden impregnados en los moldes. Además, son aptas para todo tipo de limpieza, hasta en lavavajillas.

Otra de sus grandes características y de gran importancia es que el molde de silicona puede ser sometido a temperaturas elevadas en horno, igualmente en congelador, sin perder ninguna de sus propiedades.

Para un pastelero supone el poder desmoldar correctamente cualquier tipo de forma, ya sea redondeada o bien picuda, ya que no se queda nada enganchado en ellos. Es cierto que a veces tenemos un mal día, o bien somos ansiosos y no podemos esperar lo suficiente, y entonces tienes algún problemita... Pero el problemita lo tienes tú y tu impaciencia, el molde no tiene nada que ver.

RAQUEL: ¿Cómo vas a trabajar el resto de ingredientes?

MONTSE: Vamos a hacer una gelatina de jengibre: zumo de limón, naranja, jengibre, gelatina y jarabe. Y para esto me voy a poner muy precisa, necesitamos el peso neto.

R: ¿Qué peso neto?

M: Pues que el zumo se pesa después de colarlo, porque si no voy a tener merma y me quedo sin nada. Es como hacer dieta e ir al médico y pesarse con unas botas, no es real.

R: Pero si te pesas siempre con las mismas, te sirve de referencia.

M: Jajaja. En los alimentos no hay fijos. Siempre peso neto, así no te equivocas. Y en esta receta, además de este peso, solo voy a coger 50 gramos. El resto lo vamos a utilizar para aliñar más adelante otras cosas.

Voy a triturar el zumo de limón, naranja y el jengibre en un vaso americano, túrmix, o como quieras llamarlo.

En esta receta hay dos pasos muy importantes y este es uno: he colado dos veces ya el zumo. Puedo usar el mismo colador. Y, por otro lado, tengo la gelatina y el jarabe.

R: Gelatina y ácidos, fatal, ¿no?

M: Gelatina, ácidos, gelatina-regaliz, gelatina-café... malas parejas. Esto sucede por el PH. ¿Cómo podemos hacer que se quieran?

Gelatinas complicadas

Recordemos cómo hemos disuelto las gelatinas en elaboraciones anteriores. Primero hidratamos la gelatina en abundante agua fría, unos 10 minutos aproximadamente. Veremos que pasa de una hoja transparente rígida a una hoja maleable. Escurrimos y secamos. Lo que yo hago normalmente es coger el líquido donde queramos fundir la gelatina, poner un poco en un cazo y añadir la hoja en frío, lo que me permite tener más control sobre esta.

La acerco al fuego y, sin dejar de remover, cuando veo que la hoja se ha disuelto, retiro de la fuente de calor. De esta manera no se sobrepasa de calor y no se estropea.

Seguidamente hago la mezcla con el resto de elaboración, cuelo y reservo en el frío. ¿Qué sucede con el café, con el regaliz o bien con los cítricos? Estos contienen PH ácidos, y a la disolución de la gelatina no le gusta demasiado; si intentas disolver la gelatina en

estos ingredientes queda ligeramente desligada, como si estuviese descompuesta.

Para poder sacar el máximo partido a la gelatina tenemos que disolverla primero sin estos ingredientes, y una vez disuelta ya podremos mezclarlas, pudiendo ejecutar nuestra gelatina perfectamente.

MONTSE: El quid de la cuestión es este: cómo actúa la gelatina. Tienes que encontrar la solución.

RAQUEL: ¿La solución sería disolverla en lo menos ácido?

M: Sí. Primero, deshacerla en el jarabe, ya que si lo disolvemos en el zumo de limón esta no actuará, y, segundo, hay que poner poco a poco la parte ácida al jarabe, para que se vayan acostumbrando. Tampoco queremos calentar el zumo de limón ni alterar su sabor, así que el jarabe junto con la gelatina lo vamos a dejar que enfríe ligeramente. Si no lo hacemos así, no sale.

R: ¿Influye de alguna manera el calor?

M: La gelatina tienes que disolverla a unos 36 ˚C.

R: Pero a mucha temperatura se bloquea o cocina. Yo, con la neutra, he visto ladrillos que ni salen del cazo.

M: Mi truco para eso es poner la gelatina en el líquido en frío y arrimarlo al calor y sin dejar de mover. Cuando la gelatina se disuelve la quito, ella te chiva su estado. No se me puede ir.

R: En el caso de esta receta, ¿puedo utilizar la elaboración del jarabe y echo directamente la gelatina y ya?

M: Sí, es poca mezcla. Y hay que guardar el conjunto en nevera hasta que esté ligeramente sólida, después la vamos a picar.

R: ¿Y qué aspecto tiene? ¿Tipo piedrecitas?

M: Pequeños cubitos de hielo, pero ligeros. Una gelatina muy dura resulta extremadamente desagradable. El emplatado de la gelatina tiene que ser rápido.

R: El ácido es un muro que no deja que la gelatina actúe del todo, ¿verdad?

M: Exactamente. Aquí estás utilizando tres gramos de gelatina y parece que has usado menos de uno. Ese dato es para que te hagas una idea del efecto ligero de la gelatina con el ácido. La ralentiza.

R: El ácido es, por tanto, un obstáculo.

M: Para unas cosas es una ventaja; por ejemplo, hace que no se oxiden las manzanas, pero otras veces hace que una crema de limón con hierbas dure muy poco con color verde intenso, se lo come, y aquí en esta receta también es un poco zancadilla, pero lo sacaremos. Ahora vamos a hacer el puré de hinojo. Lo cortamos en trozos pequeños, sin forma, y lo lavamos.

R: ¿No hay que quitarle una primera capa?

M: Si está bien, no, si tiene algún defecto, claro. Yo lo corto, lo limpio sumergiendo en agua, por si ha quedado algo de tierra entre medias, y lo escurro enseguida. Nada de dejar un buen producto en agua. Nosotros lo llamamos el *spa* de los novatos: dejar verduras en agua. Ni para lavar, ni para enfriar después, los productos en agua solo para cocinar, porque cogen agua que no necesitan.

R: Y entiendo que se estropean, pierden calidad.

M: El agua, al igual que el ácido, tiene ventajas e inconvenientes. Si la usamos con la fruta o vegetales cortados, estos, por el corte, hacen de esponja y no hace falta alterar su sabor, ¿no? Mira, es una cosa que sucede a veces en un viñedo justo antes de la vendimia: una buena aguada te destroza el futuro vino, porque la uva coge agua y pierde concentración de azúcares. Con unos espárragos en

agua, hinojo, o lo que sea, les estás restando.

R: Oído, nunca más.

M: Para el puré, lavo el hinojo y lo meto en una bolsa de vacío con apenas 15 gramos de azúcar. Solo quiero que saque jugo. Y lo cocino al vapor 45 minutos.

R: ¿Y si no tienes máquina de vacío? Se me ocurren ideas locas: bolsa de congelación con palillo colgando en la olla...

M: Y tú con sombrero de copa haciendo el pino.

R: No te rías de mí. Busco soluciones.

M: Pero las hay más fáciles. Cortas el hinojo a juliana o con mandolina. Espolvoreas por encima el azúcar, y lo dejas así 5 minutos, y luego lo haces llorar con los movimientos de las manos y ahí ya tienes su jugo. Lo llevas al fuego muy suave para que no me dore, y remueves hasta que esté cocinado. Por eso tienes que estar encima, para que no coja color, pero dejar que cocine. Nunca saldrá igual que con la bolsa, pero nos valdría.

Si en nuestras casas no solemos tener horno de vapor, la máquina del vacío hoy en día ya la encuentras en muchos supermercados. Si tienes la máquina de vacío, envasas y lo cocinas al vacío, pero en una cazuela llena de agua hirviendo hace el mismo efecto.

R: ¿Cuándo sé que ha sacado todo su jugo?

M: Lo vas a notar en las manos. Coges la bolsa, y cuando notes que el hinojo esta cocido ya no va a dar más. Y este es un postre matrioshka.

R: ¿Un postre dentro de otro?

M: Una elaboración que es el complemento de la siguiente, y la siguiente de la siguiente... Te lo explico. Ahora vamos a hacer el puré de aguacate. Coges un aguacate maduro y lo trituras.

R: ¿Necesito tener un robot muy bueno? Yo solo tengo brazo.

M: Lo que tengas te viene bien, pero tengo una amiga que dice que si tienes el robot, tienes una cocina de categoría. Para mí, una cocina que tiene categoría tiene un jamón en la encimera.

R: ¡Anda que cocinaros a vosotros...!

M: Hay mucha gente que no nos invita a comer porque le da vergüenza.

R: A ver... Yo he cocinado mucho contigo, y a mí no me da vergüenza darte a probar en cocina, pero nunca te he invitado a casa a cenar y reconozco que me daría apuro. Y con Óscar, que encima no me conoce mucho, más.

M: Lo que solemos hacer siempre es llevar nosotros algo: comida, postres... y, de alguna forma, cocinar a medias. O voy un poco antes y cocinamos. O tú haces dos elaboraciones, y yo, otras dos.

R: Vamos, que siempre estáis pringados. Pues no, el día que vengáis cocinaré lo que sea, pero lo haré yo.

M: Somos muy normalitos y muy agradecidos. Pero es verdad que en casa comemos de muerte. Anoche, por ejemplo, cenamos una hamburguesa. Óscar pochó 8 kilos de cebolla para envasarlos también. Las láminas de tomate, la rúcula, el pepinillo, la ensalada de cebolla cruda por las texturas. Un pan especial que nos gusta mucho. Y ahora está haciendo un pichón... Para nosotros, cada comida es una fiesta.

R: Vivís por y para la gastronomía, y por eso estamos haciendo un puré de aguacate.

M: Lleva un aguacate, jarabe que yo tengo hecho siempre, y 24 gramos de la mezcla de zumo de naranja, limón y jengibre. Lo trituro todo. Más líquido que un aguacate normal y lo cuelo. Dependiendo de dónde lo tritures quedará más sedoso

(emulsionado) o no.

La mezcla la pongo dentro de una manga pastelera y cierro, pero antes... ¡MATRIOSHKA! Separo 42 gramos que voy a utilizar después. En la manga solo necesito puré para hacer unos puntitos finales bonitos y verdes, no parduzcos. Aunque el limón sujeta en principio, al cabo de una hora todo evoluciona.

R: ¿Lo que más estropea los alimentos es el oxígeno?

M: Y la luz y el calor.

Conservación de los alimentos

La conservación de los alimentos, ¡qué buen destacado! Eso es lo que busca cualquier cocinero o pastelero: el poder preservar adecuadamente un producto durante un período más largo de tiempo.

Los factores más importantes que pueden dañar nuestros alimentos son: el oxígeno, la humedad, la luz y la temperatura. Si conseguimos tener a raya estos cuatro factores, nuestro producto tendrá una mayor vida útil.

Oxígeno: tan necesario para la vida, pero cuando un alimento ya no tiene vida el oxígeno es la atmósfera ideal para que los microorganismos evolucionen y trabajen para una rápida oxidación.

Por eso, en muchos casos se usa el envasado al vacío: falta de oxígeno, más vida útil del producto.

Humedad: casi cualquier ingrediente contiene aproximadamente un 70 % de humedad: vegetales, carnes, pescados, hasta harinas y frutos secos. El alto contenido en agua hace que un ingrediente evolucione mal. Para poder evitar esto existen dos maneras de conservación. Uno es eliminar el exceso de agua con la

deshidratación, y el otro es pasar esta agua a estado sólido que se produce con la congelación.

Luz: ¿qué haría cualquier ser vivo sin luz? Poco. Por eso es tan necesaria y vital, hasta para los microorganismos patógenos. La luz acelera la oxidación, por eso hay que llevarla a raya a la hora de conservar alimentos.

Lo hemos visto millones de veces: las botellas de vino, de aceite o de cerveza tienen una tintada de colores diferentes que hacen que la luz no afecte al producto tan directamente y retrasa su oxidación.

Temperatura: la temperatura es una de las variantes más importantes de controlar, ya que las bacterias en temperatura adecuada se multiplican a una velocidad de vértigo. Esta temperatura tiene un amplio abanico; si dejamos durante un par de horas un alimento en una temperatura aproximada de entre 10-65 ˚C, nuestras bacterias se pueden hasta triplicar, así que lo que tenemos que hacer para conservar será cocinar a temperaturas más altas o bien guardar en temperaturas inferiores.

Yo siempre cuento que el estado ideal de una bacteria es nuestra boca. Un entorno con humedad elevada, temperatura estable de 36 ˚C, oxígeno a demanda y menos luz, pero superpeligroso. Estas son todas las condiciones que tenemos que evitar para poder tener larga vida de conservación de un alimento.

MONTSE: Y ahora vamos a hacer hinojo y aguacate. Hemos hecho puré y ahora sopa más líquida. Cojo proporción del puré de hinojo y del puré de aguacate, lo junto, añado jarabe y zumo de limón, lo mezclo y lo cuelo. Tendrá una textura más líquida.

RAQUEL: ¿Por qué dices que es complicado si es solo juntarlo todo?

M: Porque hasta que no lo ves es difícil ordenarlo en la cabeza. No son elaboraciones independientes, unas dependen de las otras, van

encadenadas. Por eso digo que es complejo.

Y nos queda el hinojo natural.

Yo compro unos minihinojos y los corto con lamandolina, muy finos. Suelo ponerlos en agua y hielo 3 minutos.

R: ¿Para qué?

M: Para que crujan, porque se contrae con el frío. Después de tres minutos –no los dejamos eternamente en el *spa*–, lo estiro sobre papel absorbente y los seco bien. Lo que quiero es sacar el exceso de agua y que quede solo el hinojo. Y justo, justo, justo antes de emplatar, un poco de aceite y unas gotas de limón para aliñar.

R: ¿Nos queda alguna muñequita más de la matrioshka?

M: Al revés, vamos a llenar la grande, que es nuestro plato. ¡Montamos! Cogemos esas tres piezas de *panna cotta*.

R: La *panna cotta* me ha quedado tan lejos que para mí es de otro postre.

M: Que no, que es de este. Las colocamos en un plato redondo del que utilizo casi solo un lateral del plato. Yo pongo tres piezas y nunca alineadas. Cada una mira hacia un ángulo distinto. Una vez tengo las tres de *panna cotta*, lo dejo ahí unos 4 minutos.

R: Para que descongelen. Lo recuerdo.

M: Una vez descongeladas, añadimos varios puntos de puré de aguacate que está en la manga. Por otro lado, saco de la nevera y trabajo la gelatina con un tenedor, y si tienes suerte con un cuchillo, pero rápido y sin tocarla demasiado, la temperatura de nuestras manos hace que se deshaga.

Ponemos un poco en el plato, una cucharadita (en algún caso puedes poner un poco esparcida por el plato). Y con una cuchara añado sopa de hinojo.

R: ¿No se te desparrama la sopa?

M: Sí, pero es una cucharada controlada. Tiene mucha más densidad que un consomé. Se abre un poco, pero tiene sujeción. Y además, aparte, en una jarrita, ponemos más sopa. Y lo termino con un poco de hinojo aliñado encima, colocado estratégicamente para dar volumen al plato. Y el camarero ofrece más sopa si quiere el comensal y la pone a cuchara también.

R: Pues lo estoy visualizando y no es precisamente una matrioshka que podamos hacer algún día... Se me ocurre con huevos de Pascua unos dentro de los otros.

M: Este es un postre con alma de matrioshka, y eso me gusta mucho más. Es conceptual.

Cerezas, queso fresco, amaretto, café, menta y chicharrones

4 personas

Cerezas cortadas por la mitad y sin hueso
Hojas de menta cortadas en juliana muy fina.

Crema mascarpone

150 g de mascarpone
150 g de nata
75 g de azúcar glas

Juntamos la nata y el mascarpone y los montamos. Una vez montados añadimos el azúcar glas y reservamos en frío.

Gelatina de amaretto

100 g de amaretto
3 g de gelatina

Calentamos ligeramente el amaretto y le añadimos la gelatina previamente rehidratada. Mezclamos bien, colamos y dejamos cuajar en frío. Cortamos en dados y reservamos.

Emulsión de café

2 g de café soluble
60 g de agua caliente

8 g de azúcar

En el agua templada disolvemos el azúcar y el café soluble. Una vez todo homogeneizado lo emulsionamos con una batidora hasta triplicar su volumen. Guardamos en frío.

Chicharrones

100 g de chicharrones (de cerdo o buey)
100 g de azúcar

Cogemos las rosetas de chicharrones y las cortamos en trozos pequeños. Los echamos en un cazo con agua que los cubra bien, lo ponemos a hervir durante 5 minutos aprox., y una vez transcurrido este tiempo tiramos el agua del cazo. Esto lo hacemos para eliminar exceso de grasa si lo tuviera.

Ahora, en el mismo cazo, ponemos el agua de la receta y el azúcar, y lo dejamos hervir durante unos 8 minutos.

Una vez transcurrido este tiempo, escurrimos y lo ponemos en una bandeja de horno a cocer a 160 ˚C durante unos 10-15 minutos. Hay que remover de vez en cuando, y una vez dorado dejamos enfriar.

Montaje

En la base del plato esparcimos la crema de mascarpone con la ayuda de una cuchara y la arrastramos por toda la base del plato.

A continuación, ponemos los chicharrones caramelizados encima de la crema alternando después las cerezas abiertas en mitades sin hueso e intercalamos los dados de gelatina. Ponemos ahora la emulsión de café, y rematamos con la menta cortada en juliana al momento.

RAQUEL: Tengo que decirte dos cosas: una, que nací en el Valle del Jerte, provincia de Cáceres, y que ya solo por eso esta es mi receta favorita. Y la otra: no entiendo lo de los chicharrones. Entre otras cosas, no sé lo que es.

MONTSE: Cuando se hace la matanza se funde la grasa de la piel para sacar la manteca, pero entre medias hay como trocitos de carne, y a eso se le llaman chicharrones. Yo, al principio, hacía esta

receta con chicharrón de cerdo, pero encontré a un proveedor y ahora prefiero el buey. Tienen mucho sabor, pero en casa podemos usar los chicharrones de cerdo. Recuerda: cuanto mejor es el producto, mejor es el resultado, y yo he conseguido unos chicharrones espectaculares para esta receta de ahora. Te encantarán.

R: ¿Es una carne muy grasa? ¿Con mucha veta?

M: Es como un torrezno sin piel. Un producto muy especial. ¡Empezamos! Vamos a usar las cerezas pero por el momento haremos poca cosa. Abrirlas al momento por la mitad con una puntilla, sacar el hueso e intentar respetar la forma lo más posible.

R: ¿Picota, alguna en especial? ¿Calibre?

M: Me gustan grandes y ricas.

R: Pues entonces tiene que ser del Jerte. Y te llevo a la floración. Es lo más bonito del mundo.

M: ¡Nos vamos cuando quieras! Tengo las cerezas guardadas enteras hasta el momento de usarlas para que no se oxiden y estropeemos el color. Siempre empiezo por el principal, pero las vamos a dejar tranquilas hasta tres minutos antes. Ahora vamos a la crema de mascarpone: nata, azúcar y mascarpone. Es una nata enriquecida.

Incorporamos la nata líquida fría, ¡siempre tenemos que usar la de montar! Materia grasa 30-35 %, no la de cocinar. Si no fuera así nos volveríamos locos para poder tener textura. Es importante cuando se va a la compra fijarse bien en este detalle. Junto con la nata echamos el queso mascarpone y azúcar glas. ¿Por qué azúcar glas?

R: ¿Porque se disuelve más fácilmente si no tienes calor que ayude?

M: Exacto, es una crema fría, y si pusiéramos azúcar en grano no se disolvería y encontraríamos el grano en la boca, y la textura se vería ligeramente cortada. Y no queremos eso.

Mezclamos bien con una varilla hasta que tengamos todo incorporado, y acuérdate siempre: el azúcar glas lo tamizamos y así evitamos grumos.

Una vez montado lo reservamos en frío.

Diferentes tipos de azúcar

Entramos en un mundo muy complejo. Voy a explicaros los azúcares que yo uso, dejando fuera de esta clasificación a muchos otros.

En mi clasificación tengo los siguientes azúcares:

Azúcar blanco/sacarosa: también llamado azúcar común, personalmente es el que más uso, el azúcar refinado. Endulza y también sirve de pegamento en mis masas. En mis recetas intento equilibrar el contenido de azúcares aunque no siempre es posible, ya que la ausencia de azúcar hace que muchas veces las recetas no salgan, por eso las llevo al límite de ausencia hasta que la masa ya me dice basta. Si la masa no tiene el azúcar suficiente no queda homogénea. Es verdad que hay recetas clásicas que pueden ser revisadas –y mejoradas en muchos casos– sacando azúcar. Antiguamente se usaba gran cantidad de azúcar para conservar, pero hoy en día hemos evolucionado y estas elaboraciones se comen en el día, pudiendo bajar la cantidad y resultando menos saturantes en boca.

Azúcar glas: azúcar blanco triturado. Si lo compramos comercialmente viene mezclado con un pequeño porcentaje de almidón para que no quede en bloque. Tenemos que tamizarlo siempre antes de su utilización, y hay que tener cuidado con el porcentaje de almidón ya que a veces alguna receta no lo admite, así que siempre que puedo lo hago yo. Es un azúcar que viene muy

bien para terminaciones o para mezclar en frío, ya que se integra muy bien.

Azúcar moreno: personalmente me gusta mucho, tiene un grano más gordo y también un punto caramelizado ligero que resulta muy atractivo. Lo uso en elaboraciones específicas como galletas.

Panela: es un azúcar con personalidad. Es parecido al mascabado en textura pero menos agresivo en sabor. Si quieres hacer un flan y pones este azúcar no necesitas ningún saborizante más. Sabor a caramelo puro. Se disuelve a veces regular ya que quedan pequeñas piedras y encontrarlas es un poco desagradable, así que ya sabéis: colar, colar, colar.

Azúcar mascabado: es un azúcar muy húmedo con mucho sabor a melaza. A mí me recuerda al regaliz. Es perfecto para elaboraciones un poco húmedas y también para salsas saladas, pero con toques dulces, como una salsa barbacoa. Al ser húmedo, se integra mejor en las masas y también funde antes.

Glucosa: este es un azúcar más técnico. Sirve para dar elasticidad y evita la cristalización en recetas como helados, rellenos de bombones de chocolate, caramelos, etc.

MONTSE: Y ahora, gelatina de Amaretto. Y quiero mantener el alcohol...

RAQUEL: Pues no lo quemes.

M: ¿Y cómo disuelvo la gelatina? Lo caliento, pero no mucho, porque quiero alcohol en el postre. El Amaretto es un alcohol de almendras amargas. Son mis almendros y tus cerezos. Yo he crecido en una masía. La ventana de mi habitación daba a la parte de atrás de la casa, la zona no noble. ¡Qué maravilla! Era un campo gigantesco de almendros, mis nubes de flor blancas... Al final cerezos y almendros que maravillan. Qué recuerdos... ¡Espera, que

bajo de mis flores!

¿Qué hago con la gelatina? La hidrato y en un cazo pongo solo un poco de Amaretto y con este poco licor fundo e integro la gelatina. A continuación, fuera del fuego y con la gelatina ya incorporada en el Amaretto, añado el resto. Este es un paso que poca gente hace.

R: ¿Qué paso?

M: Cómo fundir correctamente la gelatina. Si lo sobrecalientas, mal, y si no tiene temperatura, mal. Una vez ya efectuada toda la mezcla evidentemente la cuelo, aseguro que sea sin grumos, y la pongo en un recipiente con poca altura.

R: ¿Como un velo?

M: Un poco más alto. Y cuando esté frío nos ayudamos con una cucharita de moka y cogemos pellizcos del recipiente de la gelatina.

R: ¡Qué color más bonito!

M: Y solo conservas ese color tan transparente si no sobrecalientas la gelatina. Por eso, y no quiero ser pesada, pero el buen uso de esta es fundamental. Si lo haces bien es como un ámbar.

R: Tu joyita de hoy.

M: Ahora vamos a hacer los chicharrones. Se encuentran en charcuterías en temporada de invierno. Es algo tradicional en la matanza del cerdo. Los chicharrones huelen a carne, y el de buey especialmente a chuleta.

Los chicharrones de buey son un poco más difíciles de encontrar, lo reconozco, pero con un buen chicharrón de cerdo también sale el postre espectacular. Podemos encontrarlos en las zonas de elaboración de embutidos de todo nuestro país o bien encargarlos en nuestra charcutería.

R: Todo muy *ad hoc* de un postre.

M: Es un poco un postre antipostre, por eso me gusta. Aunque la manteca de buey también la puedes usar para postres, al igual que la de cerdo, huele algo más a carne y sirve para hacer cualquier tipo de elaboración. Es espectacular, solo tenemos que arriesgarnos. Volviendo a los chicharrones, los corto en trozos medianos y les quito todo el exceso de grasa, por eso los voy a cocer con agua.

R: ¿Y no pierde nada?

M: Blanqueamos, eliminamos el exceso de grasa, ya que si no se lo quitamos del todo no llegan a quedar lo suficientemente crujientes.

R: ¿Por qué no les has dado calor y ya está?

M: Porque no quiero que se tuesten todavía. Ahora lo entenderás. Primero, como te he contado, los hervimos en agua, y una vez hervidos tiramos el agua donde permanece el exceso de grasa.

En el mismo cazo encima de los chicharrones añado el agua y el azúcar, 100 gramos de chicharrón, 100 gramos de azúcar y 100 gramos de agua, y lo dejo cocer 8 minutos. En este tiempo el chicharrón hace de esponja y absorbe solo el azúcar que necesita. Escurro muy bien y lo estiro en una bandeja.

R: ¿Cómo es? No me lo imagino.

M: Quedan trozos de chicharrones. No es ni feo ni bonito, la verdad. No es el Valle del Jerte o mi campo de almendros en flor.

Y así, en la bandeja, lo voy a llevar a 160 ˚C al horno. Lo pongo al horno y a tostar. ¡Y no te puedes ni imaginar cómo huele! ¡Impresionante! Mientras lo doro tengo que mover los chicharrones de vez en cuando para que no haya diferencia de cocción entre la parte superior e inferior.

R: ¿Cuánto tiempo?

M: No puedo darte un tiempo, depende del corte del chicharrón, de tu horno, de cuando esté dorado... Aproximadamente 10 minutos,

pero ya sabes que hay que estar un poco atento. Cuando hago chicharrones de cerdo sueltan menos grasa en el horno. Los de buey resultan ligeramente más grasientos.

R: ¿La quitas?

M: Sí, lo que hago es pasarlos por papel absorbente. Cuando esté dorado lo dejo enfriar, y así tengo unos torreznos dulces de buey.

R: Es proteína dulce.

M: Ahora dejamos los chicharrones y hacemos la emulsión del café. Ya te la sabes, ¿no?

R: Esta es de primero de cocina.

M: Pero a esta hay que echarle un poquito de Amaretto.

R: Sobre soluble, agua y varilla.

M: La recuerdas, ¿verdad?

En teoría tenemos todos los ingredientes:

- agua caliente y fundimos el azúcar en ella.

- a continuación, añadimos el café soluble, disolvemos otra vez y le damos golpe de varilla o bien con un túrmix.

- una vez emulsionada, esperamos un poquito y ya podemos usarla.

R: Me tiene alucinada el postre porque no le encuentro el dulce...

M: Es que no necesitas que sea dulce para que sea postre. Solo nos quedaría picar un poquito de hojas de menta en juliana, pero esto al momento, porque se oxida y se pone negra en segundos.

Lo que hago es que tengo una torre de hojitas y justo cuando voy a pasar al comensal el plato, corto finamente estas hojas. Así consigo que desprendan todo su aroma y se mantengan con un color bonito.

Conservación aromática

Indispensables en mi nevera, ¡todas las hierbas aromáticas! No me pueden gustar más, ya sea en elaboraciones saladas o dulces. Son pieza clave dentro de mi mundo. A las recetas les aportan frescor, contundencia, sabor y olor.

En el mercado normalmente encontramos las hierbas aromáticas en manojos o en cajitas. Es importante saber cómo mantenerlas; si las hemos cortado frescas, lo mejor es tenerlas en un vaso con un poco de agua en la cocina, como si de unas flores se trataran.

Si no es así tenemos que envolver las hierbas con papel absorbente,

del que tenemos en la cocina. Seguidamente humedecemos con unas gotas de agua fría, y ya podemos guardarlas en la nevera, en la zona menos fría.

Es importante que no toque las paredes del frigorífico, ya que es donde más frío se concentra y quema a las hojas, volviéndolas negras.

Lo mejor es guardar nuestras hierbas envueltas y humedecidas en un túper con tapa. Esto evitará en cierto modo los elementos que más estropean a los ingredientes: luz, temperatura, oxígeno y humedad, y así nuestras hierbas se mantendrán durante mucho más tiempo frescas. Que sepáis que en mi nevera siempre están, arriba del todo a la derecha, bien tapadas.

RAQUEL: ¿Se lavan... cómo?

MONTSE: Sí, las hojas pueden tener partículas de polvo, por lo que hay que lavarlas y secarlas muy bien con papel absorbente por arriba y por debajo. Tienen que estar sequísimas, porque arruinas el corte. Vamos, que la menta se queda apelmazada y queremos que esté suelta. Esto es un *hit* en cocina.

R: ¿A qué te refieres?

M: En una cocina para todos los platos se tienen preparados diferentes recipientes con hierbas. Cebollino, perejil, etcétera, pero se tiene que dejar hecho antes. De una buena hierba picada a una mala hay un abismo.

R: ¿Para que no pierda olor?

M: Cuanto menos castigues la hierba, mejor sale. Hierba seca, tabla seca, cuchillo afilado y exclusivo para hierbas. No se hacen grandes cantidades y si consigues hacer un corte limpio, duran mucho más tiempo frescas.

R: Tienes razón, pero qué difícil es cortarlas bien. Nunca me voy a olvidar de la tabla seca.

M: Si sabes hacer bien una *quenelle*, aliñar una ensalada correctamente y picar las hierbas, eres pro. Ya solo te faltaría el punto de cocción. Tengo una anécdota de cuando empecé a trabajar en el restaurante Can Fabes con Santi Santamaría.

Empecé en pastelería (no estuve mucho tiempo) y me pasaron a cuarto frío. La jerarquía culinaria: el último que llegaba hacía siempre los trabajos más tediosos.

Un día me dejaron picar las hierbas. Me apliqué, pero no tenía mucha práctica, la verdad. Me llevaba todos los días el cuchillo para afilarlo y tenerlo a punto para mis hierbas del día siguiente. Yo soy una chica aplicada y si lo hago tengo que intentar hacerlo bien.

Pasado un tiempo, y después de haber mejorado, de repente, en mitad del servicio, el gran Santi gritó: «¿Quién ha hecho las hierbas?». Todos nos tensionamos, y el resto del equipo me miró, así que yo rápidamente contesté: «yo, chef», y él, asintiendo, me felicitó. Puff, la tensión se podía cortar en el aire.

Todos mis compañeros cuando podían iban, uno a uno, a ver cómo eran esas hierbas que habían llamado la atención a Santi. Ese mismo día me pasaron de nivel. Vaya susto, pero no se me olvidará en la vida.

Bueno, que se me va la cabeza a los viejos tiempos. Durante el servicio se mantienen todas las hierbas en bote de acero inoxidable con papel ligeramente húmedo por arriba y abajo, y a un baño maría invertido. Hay que taparlas cada vez que las vayamos a utilizar.

R: Es como la joyita de la corona.

M: Un chef que no grite: «¡Las hierbas!» no es chef, y hay que

mimarlas mucho.

Y ahora vamos a emplatar. Cogemos una cucharada de mascarpone montado y, como si fuéramos a hacer una *quenelle*, en un extremo del plato la dejamos caer. Con la misma cuchara cogemos y arrastramos esta *quenelle* por el plato. Normalmente queda un espacio ligeramente libre de crema por el centro.

A continuación, corto y abro las cerezas, les saco el hueso y las intercalo por encima de la crema.

R: ¿Cuántas?

M: Cuatro o cinco mitades, dependiendo de la extensión del menú anterior. Muy importante: seca la parte cortada de la cereza, porque llora y mancha el mascarpone.

R: ¿Las pones boca abajo?

M: No, me gusta que se vea el corte, pero si alguna gota de jugo de la cereza cae encima del queso queda manchado, así que hay que hacerlo con con delicadeza.

Me gusta con el corte hacia arriba, de hecho, ahora pongo la gelatina y alguno cae en la hendidura del hueso. Intercalamos por tanto entre las cerezas los chicharrones y ahora vamos a poner emulsión de café en un lateral.

R: ¿Con cuchara de moka?

M: Algo un poco más grande, de postre, y en el lateral. Ahora, pico menta juliana lo más fina posible y la esparzo por todo el postre. Por eso, elijo hoja muy pequeñita, cojo las nacientes. La menta refresca.

R: Es el primer postre que no puedo ni imaginar el sabor. Mi cerebro no logra intuirlo.

M: Pues a probarlo y ya verás...

Gajos de pera, cocinados con regaliz, pimienta rosa y leche ahumada

4 personas

Pera con regaliz

3 peras conference
25 g de regaliz en pasta
10 g de azúcar
60 g de agua

Pelamos las peras y las cortamos en dos mitades, descorazonamos y las ponemos en bolsas de vacío, y envasamos junto con una infusión con el resto de ingredientes.

Se cocinan a 75 ˚C durante 40 minutos en Roner. A continuación secamos las peras con papel absorbente y las ponemos en una deshidratadora durante aproximadamente 3 horas, hasta que tengamos la pera ligeramente plastificada.

Reservar a temperatura ambiente.

Crema de arroz con leche

500 g de leche
1 piel de naranja
1 piel de limón
50 g de miel
40 g de arroz

Blanqueamos el arroz en agua durante 1 minuto más o menos y escurrimos.

Aparte, en un cazo ponemos a infusionar la leche, con la miel, las pieles, y dejamos calentar durante 5 minutos. Sacamos las pieles y lo envasamos junto con el arroz y cocemos al vapor durante 30 minutos.

Una vez cocinado, trituramos con 100 g del líquido y ahumamos durante 20 minutos.

Caviar de regaliz

75 g de agua
25 g de pasta de regaliz
25 g de azúcar
3 g de gelatina en hojas

Infusionamos todo y al final, a una temperatura de unos 40 °C, añadimos la gelatina.

En el congelador ponemos un baño María helado con un bol lleno de aceite, y vamos poniendo con pipeta el líquido de regaliz. Una vez frío, escurrimos y reservamos. Antes de usar hay que lavarlo bien con agua fría y secarlo a continuación.

Arroz inflado

250 g de agua
30 g de pasta de regaliz
40 g de arroz
Sal y pimienta rosa de Sichuan

Cocemos el arroz con el regaliz hasta que esté muy cocinado, 28

minutos, escurrimos y deshidratamos. Una vez muy seco, lo freímos a fuego fuerte, escurrimos y aliñamos con pimienta de Sichuan en polvo y sal.

Reservamos y dejamos enfriar.

Laca de regaliz

25 g de pasta de regaliz
60 g de agua
25 g de azúcar

Cocemos y dejamos reducir hasta obtener una consistencia de caramelo. Enfriar.

Montaje

Cogemos la pera y la secamos, la cortamos en forma rectangular y lacamos con la laca.

En la base del plato ponemos una cucharada grande de crema de arroz ahumado, encima bolitas de caviar, y espolvoreamos con pimienta de Sichuan.

Escurrimos bien la pera para que no manche de negro la crema blanca de arroz.

Encima de la pera aliñamos con sal y sobreponemos arroz inflado.

RAQUEL: Voy a aprovechar para hacerte una pregunta: ¿qué es exactamente el regaliz? Porque yo de niña había comprado hasta palos en el kiosco y lo comía durante días.

MONTSE: Es una raíz que se hierve con agua para extraer todo su sabor, y después se cocina y reduce durante mucho tiempo hasta que nos queda un concentrado. Eso es el regaliz.

¿Recuerdas el palo dulce de toda la vida? Pues eso, y en la parte mediterránea es habitual. En mi casa de pequeña se plantaba y siempre teníamos un palo en la boca.

R: Es uno de los sabores más extremos que haya probado.

M: Cuando es puro es muy intenso, a mí me encantan las Juanolas, siempre llevo encima, y cada vez que subimos al coche no falla.

Cuanto más concentrado, más elástico se vuelve y parece chapapote.

R: Y el olor... Es un producto que te tiene que gustar. A mí me encanta.

M: Y a mí también. Tiramos mucho de recuerdos para crear platos nuevos y no podía faltar regaliz en mi repertorio infantil.

Esta es una receta que tiene muy, muy, muy poco azúcar. Casi no tiene. Porque no le hace falta. Vamos a empezar por la pera. Cojo las peras conference.

R: Mis favoritas.

M: Esta pera la seco, la hago pasa, y me gusta mucho esa textura arenosa que es tan característica de la conference. Esto lleva pasta de regaliz, agua y una pizca de azúcar. ¿Por qué lo pongo?

R: Para dar dulzor esa cantidad no te sirve. ¿Para qué lo usas?

M: Para extraer líquido de la pera. El azúcar es mi aliado y me ayuda. ¿Y qué hago con estas peras? Las pelo, este paso es muy importante, hay que ser extremadamente cuidadoso, sin marcas, respetando la forma redondeada de la pera, perfecta. Después corto en mitades, limpio y le saco el corazón.

Podría meterlo todo en la bolsa de vacío, pero antes prefiero hacer un jarabe de agua y regaliz.

R: ¿Por qué?

M: Porque si lo echo a granel mancha de diferente forma en la bolsa. Donde toca el regaliz mancha más, y si antes lo mezclas con agua vas a conseguir un color más uniforme. Porque lo que quiero además del sabor es que sea una pera negrita.

R: ¿Es una especie de ósmosis?

Ósmosis

Sí, la llamamos ósmosis o impregnación. A veces estos términos de ciencia se me escapan, y creo que usamos erróneamente estas palabras.

Para ser exacto, es impregnación. Lo que realmente queremos es traspasar un sabor, en este caso el regaliz, e impregnar otro ingrediente poroso, en este caso la pera. En la pera, aparte del color, también nos quedará el sabor.

Una manzana con remolacha no necesita calor si solo quieres el color y el sabor de la remolacha y la manzana. En mi caso quiero sabor, color y textura de cocción, y para eso tengo que cocinar.

Aunque mi primer recuerdo de ósmosis es el de hacer centros de flores para la fecha de Todos los Santos con mis padres. Mis padres se dedican a las flores, y en esa festividad, para poder simplificar el tiempo de trabajo con el volumen de los centros, mi padre usaba bañeras llenas de agua y sumergía las esponjas verdes donde posteriormente se pinchaban las flores, y así estas podrían tener una vida más larga. La ósmosis no es nada nuevo. Su aplicación a la cocina, sí.

RAQUEL: Pero es muy resultón. Y una buena solución.

MONTSE: Hay que tener los ojos muy abiertos, porque muchas

soluciones, evoluciones o avances están en otros gremios, artes plásticas, pero vamos, que un albañil te alisa una pared sin mirar... Pues yo también podré usarla para alisar una tarta, ¿no? Evidentemente tienes que buscar materiales compatibles con la industria alimentaria, pero los hay, existe mucho acero inoxidable. Yo tengo muchos instrumentos que no corresponden al mundo de la cocina. También uso muchos elementos de costura.

R: ¿Como cuáles, que de esto sí entiendo?

M: Las reglas, los cúter... Y para cortar pasta filo, la tijera serrada, agujas de punto... Mi mundo instrumental paralelo es muy imaginativo. A la cocina hay que echarle imaginación. Yo entro en las ferreterías y echo un vistazo.

R: A mí me pasa igual, parece que siempre tienes que entrar con la compra bien clara. Y a mí me encanta mirar.

M: Yo doy vueltas y siempre busco herramientas que puedan tener en acero inoxidable, PVC... Y encuentro maravillas y muy baratas. Solo es cuestión de tiempo.

Vuelvo a la receta: ponemos el jarabe de regaliz con la pera al vacío, 20 minutos a cocer. En la Roner a 75 ˚C, 40 minutos. En casa podemos envasar las peras al vacío y cocer la bolsa en una cazuela con agua casi al punto de hervir durante unos 20 minutos.

Esta pera, una vez cocinada, la vamos a pasificar ligeramente, así que si queremos terminar un poco antes tenemos que secarla con papel muy bien antes de ponerla a secar.

R: ¿Cómo?

M: El gajo lo escuadro para que quede bonito. Lo coloco en la estufa o deshidratadora unas tres horas.

R: Y si no tienes, ¿cuánto tiempo al horno?

M: A 70 ˚C durante 3 horas, y luego un poco más del calor residual.

Yo no la pongo en la nevera, la dejo a temperatura ambiente. Reservamos y seguimos, porque ahora vamos a hacer una crema de arroz con leche.

R: ¿Crema para qué? Ya es ya muy cremoso.

M: Porque no es un arroz con leche tradicional.

R: ¿Y cómo es?

M: Blanqueo arroz durante un minuto para limpiarlo de todo lo que envuelve al grano. Eso significa que lo pongo en agua hirviendo durante solo un minuto. Tiro esa agua y lo limpio.

R: ¿Y para eso no hay ya un tipo de arroz que viene muy limpito?

M: No, necesito arroz redondo clásico porque necesito sus propiedades en diferentes fases y su sabor. Los sabores del arroz son importantes. A mí me encanta esa parte gelatinosa que suelta el arroz, pero la quiero controlada, quiero un poco de ese caldo, pero menos espeso.

R: Mi arroz de estar malita de niña.

M: Arroz, ajo y laurel. Lo tengo blanqueado y lo escurro, y todavía más, porque lo lavo bajo el grifo. En otro cazo ponemos la leche con la miel, piel de limón, piel de naranja y lo calentamos. Vamos a hacer una infusión.

R: Quiero saber con qué tipo de miel trabajas tú, porque es un terreno que me apasiona. Doy por hecho que usas mieles naturales...

M: En casa no te haces una idea de la miel que comemos. Yo se la encargo a un mielero en Riaza, y para el trabajo, lo mismo.

R: ¿Eres de las que usa distintas variedades o solo usas una?

M: No se cocina mucho con miel porque es muy contundente. A no ser que sea hidromiel o recetas específicas, en las cocinas se usa

poco. Me gusta la de naranjo, mil flores... Y la que más me gusta y más suelo usar generalmente es la de...

R: ¡La de roble! Dime que la de roble.

M: ¡Sí, me encanta! Nosotros, durante el confinamiento, compramos mucha miel.

R: Y los demás comprando harina como si se fuera a acabar el mundo.

M: Nosotros miel y bacalao. Lo más apañado.

R: En el supermercado, a contracorriente. Nosotros a la sección de harinas y vosotros a por el bacalao. Me parto. Jajaja.

M: No me entretengas que tenemos una receta que hacer. Hemos puesto en la infusión la leche y la miel y las pieles de cítrico. Ahora lo que hago es colar la leche y quitar las pieles, ya que si lo cocinamos con ellas intensifica demasiado su sabor.

Ahora pongo la leche en una bolsa de vacío junto con el arroz y lo envaso.

Esta mezcla del arroz lo cocino al vapor durante media hora. Una vez transcurrido este tiempo abro la bolsa y cuelo el arroz. Por una parte tengo la leche y por la otra el arroz.

Si resulta que no tenemos máquina para hacer el vacío, todo este proceso lo hacemos a la manera tradicional en cazuela y a fuego muy lento.

R: ¿Para qué lo separas?

M: Porque voy a triturar, pero es demasiado líquido. Así que hago una proporción.

R: ¿Y por qué no has quitado ese exceso de líquido al principio?

M: En pastelería y en cocina, al igual que en otros trabajos, en cada elaboración hay pequeños matices, porque no queda igual. Es

verdad que estos matices pueden ser imperceptibles, y si quitas el líquido al principio no va a ser ningún drama, pero ya que estamos haciendo esta receta te la muestro exactamente como yo la hago.

Ahora cojo todo el arroz que me ha quedado de colarlo y cojo 100 g de la infusión de leche, y esa mezcla la trituro mucho, muchísimo, con lo que tengas.

R: Y por si queda algo, cuelas.

M: Claro, y queda una textura aterciopelada fantástica ¿Y sabes qué hago ahora?

R: Sorprenderme.

M: Lo ahúmo. Y a lo pobre.

R: ¿Para que salga más humo no mojas algo la madera?

M: Algún palito para que ayude.

R: ¿Pero tú no tienes de todo en el restaurante?

M: No siempre se tiene de todo en los restaurantes, pero tengo que reconocer que así me gusta mucho. No es tan agresivo. Es como estar en la masía de mis padres, con el fuego de sarmiento.

Ahumado a lo pobre

Este es un término que creo que hemos creado en casa. Realmente no tengo la suerte de vivir en una casa con una terraza grande donde tener una barbacoa o de poder hacer fuego con sarmientos como cuando éramos pequeños, así que lo que intentamos es ser prácticos, añadir el sabor a humo con una cantidad mínima de espacio y sin muchos cacharros.

Os cuento cómo lo hacemos en casa. Cuando voy al campo cojo trozos de sarmientos, y me los llevo a Madrid. Los corto en trozos

pequeños de unos 4 cm de largo, lo justo para que me entren en una flanera o ramequín de porcelana, y cuando tengo que ahumar algo cojo dos o tres trozos de estos sarmientos y los introduzco en el recipiente escogido. Una de esas ramitas la sumerjo en agua, esto ayudará a que tenga un poco más de potencia de humo.

Una vez sumergido el sarmiento lo saco, lo seco un poco y lo pongo en el recipiente, le añado un par de gotitas de aceite y lo prendo con la ayuda de un soplete (hoy en día son muy económicos y los podemos encontrar en mil sitios).

Lo que tenemos que preparar es una cazuela lo suficientemente grande donde quepa nuestra elaboración a ahumar y nuestro recipiente. ¡Muy importante que tenga tapa!

Ponemos en la cazuela un recipiente con la crema de arroz, y al lado el recipiente con el sarmiento. Prendemos y cuando vemos que está bien activo cerramos la tapa y nos aseguramos de que el humo no sale por ningún lateral. Si se saliese nos ayudamos tapando con papel film ya que nos interesa que sea un cierre lo más hermético posible.

¿Alimentos a ahumar? Podemos ahumar lo que queramos, pero es verdad que lo que mejor ahúma y mejor queda son los ingredientes con alto contenido en grasa: lácteos, aceite, carnes y pescados grasos, etc. Es importante que hagamos el proceso anterior un par de veces, ya que tenemos que ayudar al humo de vez en cuando. Cada vez que prendamos el sarmiento aprovecharemos para remover en nuestro caso la crema para que no solo la superficie quede ahumada.

Cuando ya tengamos nuestra elaboración ahumada lo que haremos será guardar nuestra flanera para posteriores ahumados, y así reciclar tanto el sarmiento como el recipiente, ya que a veces es difícil de recuperar porque se quema.

Así que con este truco podemos ahumar donde queramos y aplicar ese sabor de campo que tanto me gusta.

Ahora ya tengo la leche ahumada. En ningún momento digo en la receta que lleva arroz y, sin embargo, lo tengo en dos texturas: crema y, luego, crujiente.

Y ahora vamos a hacer el caviar de regaliz. Es una infusión; contiene: agua, la pasta de regaliz, muy poca cantidad de azúcar y gelatina. ¿Qué sucede con la gelatina? El regaliz tiene un PH muy ácido, así que tengo que fundirla previamente.

RAQUEL: Eso nos pasó con la receta de café.

MONTSE: ¡Muy atenta, sí señora! Fundo la gelatina con un poco de agua en un cazo. En otro trabajo el regaliz con el agua, y cuando está la mezcla hecha, en el último momento, integro la gelatina. Mezclo, cuelo y vamos a por el caviar.

R: ¿Son las que se hacen el aceite con la jeringuilla?

M: Sí, también puedes hacerlas con ayuda de un biberón de cocina. En el restaurante, si haces más cantidad, es mucho más práctico.

R: Esas que a mí siempre se me juntan como si fueran racimos...

M: Porque no las haces bien...

Explicación de elaboración de falso caviar

El falso caviar, muy de moda actualmente pero todavía un gran desconocido para la gente, es una gelatina densa que la enfriamos en aceite y eso hace que se cierre formando bolitas. Es muy sencillo si sabes cómo hacerlo:

- Prepararemos nuestra gelatina base, la que queramos. Cualquiera de las recetas de gelatina que tenemos en el libro podemos hacerla en esta técnica.

- Prepararemos un baño María invertido, que como ya sabéis no es nada más que un bol con base plana con agua y hielo y encima otro bol con el contenido a enfriar. En este caso el contenido será un aceite. Mejor usar uno suave o de girasol, no queremos sabor, simplemente densidad.

En casa podemos hacerlo con recipientes más pequeños, ya que en los congeladores de casa no nos entra normalmente mucha cacharrería.

Cuando ya tengamos el aceite muy frío y con la ayuda de una jeringuilla, o con un biberón, vamos soltando gota a gota la base de la gelatina anterior. Dependiendo del recipiente ponemos más o menos; mi recomendación es que no hagamos muchas a la vez.

Veremos que nuestra gelatina va gelatinizando a medida que va cayendo al fondo. Ahora tenemos que recuperar estas bolitas, así que con la ayuda de una cuchara con agujeros o de un colador pequeño las extraemos, o bien podemos colar todo el contenido del aceite.

Una vez tenemos nuestras bolitas de caviar tenemos que limpiarlas. Las pasamos por agua fría, ya que si es caliente se nos volverán a fundir. Una vez limpias hay que escurrirlas, y con cuidado las ponemos encima de papel absorbente. Una vez eliminado el exceso de agua las ponemos en un plástico pequeño y las guardaremos en nevera.

RAQUEL: Las negras son las más bonitas. Eso es verdad.

MONTSE: Una vez están hechas hay que lavarlas para quitarles el excedente de aceite, secarlas y hay que guardarlas en frío.

R: ¿A ti no se te juntan cuando las conservas?

M: Son delicadas, lo reconozco, así que no hay que hacer grandes cantidades, mejor de poco en poco. Y ahora voy a hacer los crujientes.

Arroz inflado: arroz, regaliz, agua, sal y pimienta. No lleva nada de azúcar. ¿Qué hacemos con el arroz? Lo voy a cocinar en el agua de la receta y el regaliz. Normalmente serían unos 20 minutos, pero lo voy a subir a 28 para que se cocine mucho.

R: Casi una pasta.

M: Casi no, una pasta. Una vez pasado este tiempo lo cuelo. Verás

cómo el arroz ha absorbido el regaliz. Se escurre y se lava muy bien. Le quito todo el almidón. Y luego, todo el exceso de agua, y una vez escurrido muy bien tengo que deshidratarlo en una bandeja de horno. Si no hay estufa o deshidratador, horno. Una vez seco, lo frío. Cojo aceite y un cazo grande con poco aceite. ¿Por qué?

R: Porque vuela, salta, explota...

M: Sobre todo, sale el aceite. Este es mi truco: un cazo con aceite bastante grande. Y otro cazo con un colador, y al otro lado una bandejita con papel.

Pasos muy rápidos. El arroz no podemos freírlo todo a la vez. Yo te recomiendo en un par o tres de tandas, así siempre puedes ajustar mejor la temperatura y tener margen de error.

R: ¿Aceite muy caliente?

M: Caliente a 170-180 ˚C y un frito muy rápido. Un instante. Y de un cazo, al colador, y del colador a la bandeja a toda velocidad, y ahí tengo que echar rápido, sal y pimienta rosa.

La pimienta rosa le da un aroma diferente. El combinado más de moda de pimientas de varios tonos también funciona. Tengo un crujiente nada dulce que de hecho es salado.

Y casi lo tenemos todo.

Los crujientes los guardamos siempre en un tarro bien cerrado para conservarlos más tiempo. Y si es crujiente en el armario de la cocina, no en la nevera.

R: ¿Hay más?

M: Me queda la laca.

R: ¿La lata?

M: No, he dicho laca, de regaliz. Se usa mucho en cocina. Piensa en un pato laqueado, pues esto es lo mismo, pero con regaliz. Una laca

para pintar la pera.

R: Enséñame a hacer laca compatible con el agujero de ozono.

M: Es muy fácil. Si te has fijado es una receta con pocos ingredientes cocinados de diferente forma. Y tiene el sabor central del regaliz. La crema ahumada y la pera también tienen regaliz.

La laca no tiene misterio: agua, pasta de regaliz y azúcar. Podríamos haber usado el agua de la pera en la primera cocción, pero ¿por qué no la he cogido?

R: Supongo que porque esa primera cocción no te beneficia.

M: En sabor, se me va ya, que la pera tiene mucha agua y queda un poco más aguada, y lo que quiero con la laca es dar un toque de intensidad. Así que volvemos a empezar de cero. Pasta, agua y azúcar, hervir y hervir. Tiene que acabar siendo denso como un caramelo. Lo que vamos a hacer es utilizarlo con un pincel, cuando sea el momento untaremos una pequeña capa de laca encima de la pera. Vamos a emplatar.

R: Un Chanel o un Yves Saint-Laurent, ese blanco y negro maravilloso, de etiqueta. Es lo más elegante del mundo.

M: Cada loco con su tema... Cojo mi pera pasificada y la pinto con delicadeza con la laca que hemos preparado antes.

R: Para que brille.

M: Evidentemente brilla y queda un acabado mejor, pero también le da una intensidad de sabor perfecta. Una vez pintada la pera la pongo encima de un papel absorbente, siempre a la vista el lado bonito y redondeado.

R: Para que no manche, pero una cara perderá la laca.

M: Cuando lo pintamos solo hay que hacerlo por arriba. Cojo mi plato, yo uso uno negro. Cojo mi crema ahumada y pongo una

cuchara sopera en el centro, ella misma va a abrirse. Para este plato es importante que el plato no sea completamente plano, que sea un bol abierto para que quede recogido.

Ahora cojo mi caviar de regaliz y encima de lo blanco lo extiendo, tipo dálmata, pero solo en un espacio, no quiero que toda la crema se vea con bolitas negras.

Encima, y en un lateral, voy a poner la pera.

R: ¿Varias piezas?

M: No. Solo una.

R: Me quedo con hambre.

M: En casa te dejo que pongas tres bien colocadas como teclas negra de piano, pero en los restaurantes, como ya sabes, quiero que prueben varias elaboraciones, y si pongo muchas peras no comen más platos.

Y ahora vamos a rematar: Pera colocada y rematamos a ultimísima hora el arroz inflado con pimienta.

R: Me encanta este postre.

M: ¿Qué cubiertos usarías?

R: Tenedor y cuchara.

M: Y cuchillo. A mí me encanta usarlo todo, pero la textura de la pera te permite cortarlo con un tenedor, pero con un cuchillo me gusta mucho más.

R: Acabo con el Black & White en la pechera.

M: Literal.

Crème brûlée de azafrán, galleta salada y helado de avellana

4 personas

Crème brûlée

250 g de leche
250 g de nata
145 g de yemas
70 g de azúcar
azafrán

Ponemos en un cazo el azafrán, lo tostamos ligeramente y una vez tostado le añadimos la leche y la nata hasta que hierva. Aparte, en un bol, ponemos las yemas y las blanqueamos con el azúcar. Después ponemos la mezcla de la leche y la nata junto a las yemas, removemos bien, asegurando que está todo bien integrado, colamos y dejamos que se atempere completamente. Una vez frío, ponemos la mezcla en los recipientes; estos pueden ser de cerámica, de cristal o de aluminio.

Lo cocemos a 140 °C durante 20 minutos al baño María (el agua del baño la ponemos ya caliente).

Helado de avellana

250 g de leche
250 g de nata
80 g de azúcar

110 g de yemas
150 g de praliné de avellanas: (75 g de avellanas y 75 g de azúcar)

Preparamos el praliné de avellanas, y para ello necesitamos azúcar y avellanas ligeramente tostadas y frías. La proporción es igual de avellanas que de azúcar.

Tenemos que triturarlas hasta que nos quede una pasta fina, pero no podemos dejarlo mucho rato triturando ya que en ese caso se calentaría la mezcla y empezaría a salir la grasa de las avellanas, y nos daría un mal resultado al final de la elaboración.

Introducimos en un cazo la leche y la nata, y llevamos a ebullición. Aparte, en un bol, rompemos los huevos y desclaramos, en este caso solo necesitamos las yemas (las claras las podemos reservar para otra elaboración). Junto con las yemas añadimos el azúcar y blanqueamos enérgicamente. En esta mezcla integramos los lácteos y removemos hasta que todo está bien mezclado.

Volvemos la mezcla al cazo y lo llevamos al fuego suave, sin dejar de mover con una espátula o bien varilla, pero tenemos que moverlo sin batir.

Hay que cocer hasta que llegue a la temperatura de 83-85 ˚C. A partir de aquí nuestros movimientos tienen que ser rápidos, ya que lo que tenemos que hacer es cortar la cocción de la crema. Colamos la mezcla en un bol donde previamente hemos pesado el praliné que necesitamos. Este movimiento nos ayudará a cortar la cocción ya que el praliné está frío. Batimos enérgicamente para integrar el praliné al helado. Ponemos a enfriar en un baño María invertido. Dejamos madurar la crema unas 12 horas aprox., lo perfecto es de un día para otro.

Mantecamos y reservamos.

Crujiente de avellana

38 g de mantequilla salada
58 g de azúcar
20 g de miel
45 g de nata
70 g de avellanas
1 corteza de piel de limón

Ponemos todos los ingredientes menos las avellanas en un cazo a fuego medio y vamos removiendo hasta que llega a la temperatura de 116 ˚C, mientras picamos finamente unas avellanas previamente tostadas. Una vez llegada la temperatura, retiramos la piel de limón, ponemos las avellanas, mezclamos y estiramos la mezcla entre dos papeles sulfurizados lo más fino que podamos.

Enfriamos, y una vez frío podemos cortar de la forma que queramos. Seguidamente cocemos encima de un papel de horno o mejor de una silicona en el horno a 160 ˚C durante unos 10 minutos.

En caliente podemos darle la forma que queramos, ya que resulta una galleta muy maleable antes de que se enfríe. Nosotros la pondremos mezclada con la galleta, obteniendo así dos texturas diferentes.

Galleta salada de avellana

50 g de harina
50 g de mantequilla salada
50 g de harina de avellana
50 g de azúcar

Esta galleta la podemos hacer a mano o bien a máquina (siempre

con el accesorio de pala).

Juntamos todos los ingredientes, con la harina de trigo previamente tamizada. La harina de avellana la podemos hacer nosotros triturando suavemente las avellanas, sin pasarnos, ya que entonces haríamos una pasta. Esta harina no hace falta que la tamicemos. La mantequilla la ponemos fría, mezclamos hasta que tengamos una masa suave y estiramos entre dos papeles de horno con un rodillo, con un grosor de unos 5 mm. Dejamos enfriar y, una vez frío, cortamos en cuadrados de otros 5 mm, volvemos a dejar enfriar, y cuando ha recuperado otra vez la temperatura colocamos los cuadrados irregulares en una bandeja de horno con una silicona en su base y con cuidado de que no se toquen entre ellos, y cocinamos a una temperatura de 180 °C durante unos 10 minutos. Dejamos enfriar y reservamos.

Montaje

Encima de la creama, en un lateral ponemos la galleta salada en dados, de manera que cubra media superficie de la crema. A continuación ponemos la *quenelle* de helado y encima de la galleta intercalamos trozos del crujiente de avellana.

MONTSE: Esta es una de las primeras recetas que hice; tiene avellanas, tiene azafrán, tiene sal... Casi todos estos ingredientes son de mis favoritos.

RAQUEL: Que diga una pastelera que la sal es uno de sus ingredientes favoritos...

M: ¡Es lo más normal del mundo! La sal es un potenciador de sabor.

Es la chispita de la vida.

R: El caso es no ser sosa.

M: Yo no soy nada sosa. Suelo pecar de lo contrario. El punto exacto de sal lo es todo.

R: Es por lo único que nos disculpamos en cocina: yo cocino soso...

M: Ya, pero cuando cocinas, una cosa es hacerlo para ti y otra es para alguien. Si cocinas para otro tiene que estar perfectamente aliñado, y eso no significa que tenga que estar soso. En los restaurantes cocinamos para nuestros clientes; evidentemente lo que cocinas te tiene que gustar a ti, pero el aliño tiene que ser el correcto para que le pueda gustar a todo el mundo.

R: Sin embargo, pareciera que con el azúcar te pudieras pasar, ¿estás de acuerdo?

M: Yo no quiero que la receta sea salada, sino que mis papilas gustativas despierten y que el sabor de avellanas se intensifique, y eso se consigue con un poquito de sal.

R: Y antes de la sal, ¿cómo empezamos?

M: Empezamos por la *crème brûlée*, aunque podríamos haber preparado ya la galleta salada y el helado tendría que estar cocinado y montado antes. Sin embargo, primero te enseño siempre lo principal.

R: ¿Qué es una *crème brûlée*?

M: Es una crema hecha de lácteos y huevos, pero si es *brûlée* quiere decir que va quemada. Es crema quemada en su superficie.

R: ¿Como una crema catalana?

M: ¡Esa es la gran confusión! La crema catalana lleva almidón y se cocina diferente. Piensa que está la crema inglesa, la crema pastelera y la *crème brûlée* o también un flan. Tienen casi los mismos

ingredientes, pero se cocinan de forma diferente y el resultado es muy distinto. En esta receta, la crema *brûlée* no la vamos a quemar.

Cremas

La definición literal de las cremas es: distintos preparados generalmente espesos en mayor o menor medida elaborados a base de mezclas de leche, grasas, nata, huevos, azúcar y diversos aromas. Podemos utilizarlas como postres principales o como rellenos.

Voy a destacar 5 tipos de cremas entre las miles existentes, que siempre dan pie a confusión: crema pastelera, crema inglesa, *crème brûlée*, flan y crema de limón/naranja/pasión. Casi todas ellas tienen de inicio los mismos ingredientes, pero su ejecución o cocción cambia la receta completamente.

Crema pastelera: esta crema tiene la característica peculiar que las otras no tienen, y es que en su formulación tenemos un contenido en harina de maíz o harina de cereal. Esto hace que densifique o espese. La podemos utilizar sola, con aroma tipo crema catalana o bien como relleno de brazos o tartas.

Crema inglesa: en este caso la crema contiene un porcentaje usualmente al 50 % de leche y nata. Esta crema se cocina a fuego moderado y siempre sin dejar de mover con una espátula. Densifica por la acción de la cocción de las yemas de huevo. Se cocina a una temperatura de 83-85 ˚C, teniendo que enfriarla rápidamente en un baño María frío para que el calor residual no siga aumentando y se corte.

Crème brûlée: en este caso el porcentaje de leche y nata también suele ser aproximadamente del 50 %. La peculiaridad de esta crema es que al inicio se elabora como un flan: juntamos lácteos, huevos y

azúcar, mejor si es en templado, colamos la mezcla y se cocina al horno al baño María. La *crème brûlée* original se quema con la ayuda de un soplete o una pala quemadora por encima con la adición de azúcar. Se llama *brûlée* porque su traducción del francés es «quemado».

Flan: es parecida a la anterior, con la diferencia de que normalmente se elabora con cien por cien de leche, y dependiendo de la receta puede contener huevos enteros. También se cocina al baño María.

Crema de limón/naranja/pasión: la base es huevo entero y zumo de fruta, que densifica por la coagulación del huevo. Se cocina hasta llegar a hervir durante unos minutos, siempre dependiendo de la cantidad a elaborar, y muchas veces se termina añadiendo mantequilla para dar más untuosidad y más textura. Se utiliza para elaborar muchos postres y rellenos de tarta. Dependiendo la elaboración también se le puede añadir gelatina.

MONTSE: ¿Qué hacemos para preparar una crema que tenga azafrán? ¿Lo recuerdas de recetas anteriores?

RAQUEL: Lo calentamos ligeramente y luego lo infusionamos en...

M: En los líquidos, leche y nata que contiene la crema.

R: Y poquito tiempo, como en el caso del limón.

M: Que rompa a hervir y ya está. Aparte tenemos las yemas y añadimos el azúcar. Y recuerda que hay que mezclarlo rápidamente, ya que si no lo haces se cauterizan y ya no nos valen para esta receta. Por eso mezclamos enérgicamente. Vertemos la leche y la nata...

R: ¿Están muy calientes?

M: No demasiado. La mezcla se ha atemperado mientras preparo

yemas. Está a 60 o 70 ˚C; si la mezcla de los lácteos estuviera muy caliente tendríamos un problema, que se nos cocinarían las yemas antes de tiempo, y no queremos eso.

Mezclamos todo y colamos; en este paso tenemos que hacer especial inciso en el colado, para poder apretar bien las hebras de azafrán, estrujarlas todo lo que podamos y poder aprovechar bien todo su sabor y su color.

Una vez colado a conciencia volvemos a mezclar, y ahora tenemos que cocinarla.

R: Vuelve al fuego.

M: No del todo. Se cocina, sí, pero no en el cazo y al fuego directo. Lo devolvemos al calor, pero al baño María y en el horno como un flan. Exactamente igual.

Cuando pongamos el agua, que sea caliente, así tardarás menos; yo siempre hago así porque soy una impaciente, un par de dedos de la base del molde. En mi caso, utilizo unos moldes de cerámica.

R: ¿Y aluminio?

M: Sirve, pero queda más feo. Mejor taza de café. Yo uso mejor cerámica o cristal. Le daremos una cocción muy suave.

R: ¿Y luego lo vas a desmoldar?

M: No, no es un flan exactamente, este no tiene caramelo en su base.

R: Entonces ya es emplatado final...

M: Eso es. Cocinamos en el que vamos a servir, por eso tenemos que buscar unos recipientes bonitos. Lo cocemos a 140 ˚C. Normalmente usamos la temperatura estándar de 180 ˚C en el horno, pero aquí queremos que sea más suave y el agua en este campo nos ayuda.

R: ¿Y el recipiente no se puede romper?

M: A 140 ˚C y con la ayuda de la humedad es muy suave, a mí no me ha pasado nunca.

R: Hay recipientes para horno, pero una taza o algo más improvisado…

M: Están preparados para ello. Las cerámicas se han cocido previamente a temperaturas muy altas, y aguantan mucha temperatura, digo yo que aguantarán 140 ˚C, ¿no crees?

Aquí hay una técnica importante: El agua del baño María no tiene que hervir nunca, ya que si así sucede es un defecto de elaboración. ¿Qué pasa si el agua del baño María hierve?

R: Que golpea.

M: Exacto, a esa temperatura, 140 ˚C, podría hervir, no tenemos que obsesionarnos, y las burbujas del agua se transfieren al del flan en su interior.

R: ¿Qué es mejor flan con burbujas o sin?

El flan, la industria, y las catas de consumidor

Las grandes industrias alimentarias de producción de este tipo de alimentos trabajan constantemente con la opinión del consumidor, se hacen muchísimas «catas de consumidor».

Hace muchos años, Santi Santamaría asistió a una. Nos contaba siempre que se quedó alucinado: se preparan varios tipos de flanes o cremas, con burbujas, con menos burbujas, sin burbujas, dorados de arriba… y el consumidor lo prueba y opina. Suelen ganar casi siempre los que tienen muchas burbujas y tostados de arriba. Lo ven más casero. Y eso es lo que después encontramos en nuestros supermercados. En este caso la crema, flan técnicamente correcto y de sabor espectacular, lo había llevado él, un tres estrellas Michelin,

y al consumidor le pareció rarísimo la ausencia de burbujas. Para que luego digan que el efecto visual no sirve para nada...

MONTSE: Realmente es mejor siempre sin burbujas. Técnicamente es lo correcto: es como se cuida mejor al producto.

RAQUEL: ¡Qué curioso! Porque con burbujas parece más casero.

M: Casero sí, porque se te ha ido la mano, pero no es técnico. Lo perfecto es lisito.

Las galletas si son irregulares se perciben como más caseras. Y en estas famosas catas también se mira el sabor de la vainilla. Muchos consumidores no han tenido la oportunidad de probar la vainilla fresca, entonces todos los consumidores se decantan siempre por la vainilla artificial. Sucede en muchos casos, igual que con la trufa y los aceites químicos: a la gente les suele gustar más el químico. Tiene un punto dulzón, golosón, que los que hemos tenido la oportunidad de probar el producto en fresco nos cuesta mucho consumir.

Vamos a volver con la *crème brûlée*. Ya han pasado 20 minutos y la dejamos enfriar en su baño María. ¿Cómo sabrías que está cocinado?

R: Yo el flan lo pincho.

M: No hace falta pincharlo, porque lo rompes. Solo hay que agitarlo. Se tiene que mover solo un poco en el centro porque se sigue cocinando fuera, con el calor residual del agua, después cuaja al enfriarse. Cuando esté frío, ya lo verás. Tiene que ser untuoso.

R: Vale. Anotado.

M: La *crème brûlée* tiene que estar reposada, pero que no toque nevera. Es el estado ideal.

R: No existe el día siguiente...

M: Sí, se puede, y estará bueno, pero ya es otra cosa.

R: Es un postre del momento.

M: Del día, no del momento. Y si hace mucho calor no lo puedes dejar fuera. Hay que controlar eso. Yo tengo un amigo que dice que solo hay que comer las tartas del día. El estado de gracia de un profesional.

R: Me gustaría, pero a ver quién puede.

M: Dentro de mi impaciencia, esto para mí es importante. Yo hago mucho por la noche para que no me pueda la impaciencia. Lo hago cuando los niños duermen para no torturar, ya que huele que alimenta. Si es verano, lo que tenemos que hacer es guardarlo en la nevera y sacarlo un poco antes, pero también te digo, si es de nevera, está riquísimo también, lo único es que tendrá una textura un poco más sujeta y ya está. Y ahora vamos con el helado de avellana, crema inglesa esta vez. La llevamos a cocer; es la de 83-85 ˚C. ¿Te acuerdas?

R: La que pasamos al hielo.

M: La de susto o muerte. ¿Pero cómo hacemos la de avellana? ¿Cómo capturar el sabor a avellana?

R: No se me ocurre con algo en principio tan duro y aparentemente inexpugnable.

M: ¡Tienes que hacer un praliné, mujer! ¿Y cuándo lo pones?

R: Al principio no, porque lo cocinas y se pega.

M: Eso es. Después de los líquidos, cuando ya tengo toda la crema hecha.

R: ¿Completa?

M: Sí, tengo el bol vacío con el praliné dentro. Cuelo dentro, mezclo, la temperatura ya baja en la mezcla, porque el praliné está

a temperatura ambiente, y luego lo llevo al hielo. Es importante recordar que si quieres capturar todo su sabor es imprescindible que esté caliente o templado. Si lo ponemos en frío tendrá sabor, pero no tanto.

En este helado es fundamental que haya textura.

R: ¿El praliné no era una pasta?

M: Sí, pero siempre queda algo de grumos, trocitos, y en la mía me gusta que los haya.

R: Podrías colarlo de nuevo...

M: Sí, pero yo no lo hago. Cuelo la crema, pero antes de mezclar con el praliné.

R: Esa es mi chica, con sus texturas y sorpresas.

M: Esto lo habríamos hecho antes porque el helado tiene que madurar en frío.

R: Para turbinar bien. Soy tu pequeño saltamontes...

M: Di que sí. Tenemos ya la *crème brûlée* y el helado ya turbinado y preparado en su maquinita. Y nos queda la galleta salada. Cuando digo galleta salada la gente piensa en...

R: ... un aperitivo.

M: Exacto, pero no es así. En España siempre hemos jugado al dulce y salado. Cuando se usan, por ejemplo, pasas y orejones en muchas elaboraciones saladas.

R: ¿Te parece que ese dulce salado es típico de la cocina tradicional?

M: De la catalana, desde luego. Higos, ciruelas, pasas, piñones, chocolate, galletas... La máxima evolución de la cocina ha sido tener cada vez más dulce en las elaboraciones saladas. De hecho, en todas las fusiones asiáticas se juega a introducir azúcar.

R: Por cierto, ¿qué tipo de azúcar utilizas tú? Ahora que es un tema tan delicado...

M: Si mis elaboraciones no necesitan azúcar no lo pongo. Lo que hago es potenciar los azúcares naturales: una manzana, un nabo, pero no me vuelvo loca. Si quiero sabor dulce utilizo azúcar normal; si quiero sabores caramelizados, azúcar moreno o panela... Por ejemplo, en un flan, uso panela y no necesito ni la vainilla; si quiero anticongelante, uso miel. Es un mundo.

Uso de azúcares

Para la elaboración de los helados se utilizan varios tipos de azúcar. Cada uno de ellos tiene un poder edulcorante y anticongelante diferente:

El poder edulcorante llamado POD: es la capacidad de aportar dulzor. El porcentaje de azúcar en el helado puede variar del 17 al 22 %.

El poder anticongelante llamado PAC: es la capacidad de un azúcar en retardar la congelación del agua cuando se encuentra disuelto en ella.

Los azúcares, por tanto, realzan los aromas, tienen un efecto anticongelante y determinan la textura.

RAQUEL: Yo he probado a hacer pastelería sin azúcar y a mí no me sale. He usado de todo.

MONTSE: Porque no es solo el sabor, es la técnica y la química del azúcar. Hace que los ingredientes coagulen. Hay que tenerlo muy claro.

R: Mis bizcochos de estevia, por ejemplo, no se pueden comer.

M: Es peor el remedio que la enfermedad. ¿Has probado alguna vez una hoja de estevia en crudo?

R: No, ¿por qué?

M: Es horriblemente dulce. Con muy poquito endulzas mucho. Todo depende del poder endulzante y anticongelante de cada azúcar. POD: poder edulcorante; y PAC: poder anticongelante.

R: ¿Se llama así?

M: Tú piensa, Raquel, en elaborar un helado. Cuando yo lo cocino, no pienso en tener que conservarlo durante mucho tiempo, pero cuando se preparan los helados y tienes que sacarlos a una heladería, no te puede suceder que cuando vayas a hacer la bola esté tan duro que no puedas ni manejarlo y que se te parta la muñeca. En este caso se usan azúcares con poder anticongelante. Tranquila, no ponemos líquido de motor de coches, sino que se estudian las propiedades de las distintas variedades de azúcar, al igual que las propiedades endulzantes de cada uno de ellos.

R: La glucosa invertida, la líquida...

M: Sí, señorita, hay que saber usar cada elemento. El submundo de la pastelería. Pero volvamos a la tierra, y en la tierra hay galletas.

R: Mejor será.

M: Esto que te he contado de los azúcares se estudia en un grado muy superior de cocina.

R: Pues eso, a la galleta, pero para cerrar esta primera conversación, ¿se pueden hacer muy buenos postres sin azúcar?

M: Con poco azúcar.

R: Gran respuesta.

M: ¡Galleta salada! Cogemos la misma cantidad de harina, azúcar, mantequilla salada y avellana. Suele ser una base con almendras,

pero la puedes cambiar. En algunas llego a poner aceituna, por ejemplo.

R: Admite todo, entonces.

M: Que sepas que la pastelería hay que llevarla al límite. Esta galleta tiene una particularidad: cuando la cocinas al límite –vamos, que te queda dorada y casi parece que se vaya a quemar–, queda muy crujiente y se parte fácilmente en boca. Todos entendemos que cuando hay un crujiente este tiene alergia a la humedad o al líquido, y esta galleta aguanta muy bien el líquido, ya que sigue crujiente durante un buen tiempo. Por eso ha sido la escogida para poner con la *crème brûlée*.

R: ¿Ganas tiempo?

M: Sí, y esta galleta también tiene una virtud, y es que no contiene huevo. Para gente que no puede comerlo es ideal. ¿Qué, hacemos paso a paso? Tenemos harina de avellana.

R: ¿Y cómo la haces? ¿La trituras?

M: Sí, pero muy poco a poco, porque no puede soltar la grasa. Si queda algún trozo grande no pasa nada.

R: Entonces, no lo tamizas.

M: En cosas crujientes, no. Tamizas la harina, pero no la mezcla. Juntamos la harina normal, la de avellana, azúcar, la mantequilla y un poco de sal.

R: ¿Lo mezclas a mano?

M: Yo, a mano. Y busco voluntarios.

R: A mí las galletas siempre se me queman, me quedan un poco quemadas por fuera...

M: ¿Sabes por qué? Es muy importante que las galletas estén superfrías antes de cocinar. Si están congeladas, mejor.

R: Me acabas de resolver una duda existencial.

M: Si están calientes o a temperatura ambiente, la mantequilla se escapa y se quema la galleta. Las ponemos a enfriar y, de esa forma, el calor del horno las cocina por fuera y coagula, haciendo que se cocinen de manera uniforme, y además, no pierden la forma. Yo, insisto, las congelo. Horno precalentado y galleta del congelador. No falla.

En este punto, tenemos la masa hecha. La estiro y la dejo enfriar, y luego cuando está fría la corto en daditos o en trozos irregulares. Y pongo a cocinar las galletas separadas para que no se nos junten a 180 °C durante unos 10 minutos, y ya las tenemos.

R: ¿Y para galletas de merendar?

M: Más tiempo. A más grande, más tiempo. Un pollo grande tarda más en cocinarse en el horno que uno pequeño, ¿no? Es de sentido común.

R: Una galleta grande es una trampa. Recuerdo haber quemado una en *MasterChef*.

M: Eso es un lío que no veas.

R: Lo tendría que haber sabido.

M: Las guardas cocinadas y ahora tenemos la *crème brûlée*, la galleta, el helado y nos falta solo el crujiente.

R: Más aún.

M: Sí, más ruido.

Es un crujiente que hacemos con avellana, mantequilla, azúcar, miel, nata y piel de limón. Es sencillo...

R: Si se sabe hacer...

M: Sí, la verdad, si no sabes hacerlo es complicado. Ponemos todos los ingredientes menos la avellana en un cazo grande porque hierve

y se sale.

R: ¿Te refieres a que sube?

M: Si sube, tiene nata. Y en el caso de la piel de limón, pongo un trozo entero y así lo pesco.

R: ¿Con lo blanquito?

M: Sin nada blanquito, porque amarga. Esto lo llevamos a hervir un rato.

R: ¿Hay que moverlo?

M: Sí, para romper la burbuja y que no se nos vaya. Como tú dices, que no suba. A lo mejor solo 4 o 5 minutos. Es poco. Y esto sí lo mido con termómetro. Tiene que llegar a 115 ˚C. Mover de vez en cuando y medir la temperatura. Mientras eso se hace, como he tostado avellanas antes, las pico a cuchillo.

R: ¿Como la harina de avellana de las galletas? Pero esas son crudas, ¿no?

M: Pero las avellanas del praliné, no. Yo cuando leo una receta miro las diferentes elaboraciones y sumo, las tuesto al principio para las dos elaboraciones a la vez. Economizar. El tiempo es oro.

Cuando llega a 115 ˚C pesco la piel de limón y fuera del fuego añado las avellanas dentro.

R: ¿Muy picadas?

M: Cuanto más picaditas estén, más crujiente de inicio. Con cuidado de no quemarme, estiro la mezcla con rodillo entre dos papeles de horno.

R: Y a secar.

M: A cocinar, al horno. Porque me queda como un *toffee*, y al cocinarlo en horno queda como una teja de caramelo. Queremos conseguir un tipo *dentelle* (una *dentelle* en francés es como una

puntilla bordada, doradito), y podamos darle forma en caliente con la ayuda de un cortapastas o bien con un cuchillo, tienes un poquito de margen de maniobra, pero ¿y si quieres manejarlo y se ha enfriado?

R: ¿Con calor tengo una nueva oportunidad?

M: En este caso, sí, las veces que quieras. Puedes hacer la forma que quieras. Ahí ya lo que te dé la imaginación. Nosotros vamos a dejar que enfríe en bloque, y cuando esté frío lo cortamos con las manos irregularmente. Y ya solo tenemos que montarlo.

R: Ya contamos con nuestra tacita.

M: Sí, y encima de la *crème brûlée*, que no está quemada y que es muy cañera, porque sabe a azafrán, le ponemos la galleta. A mí me gusta que haya una buena cantidad. No soy tacaña.

R: El *topping*.

M: Hago la *quenelle* y la pongo encima de las galletas. El crujiente lo corto en trozos pequeños y lo pongo encima de la galleta, se camufla ligeramente pero en boca encuentras perfectamente las dos texturas y resulta sorprendente. Este crujiente sí se reblandece.

R: Hay que ponerlo justo para que no se te quede...

M: Exacto. Entre los dientes.

R: Peor sensación no hay.

M: No, no puedo. Me supera. Si voy a comer un caramelo blando, ya lo sé, y estoy preparada, pero ir a comer algo que supuestamente es crujiente y que no lo sea... ¿Tú no tienes manías a la hora de comer?

R: Todas.

M: Yo no puedo soportar algo de comer servido en un vaso de beber.

R: ¿Por ejemplo?

M: Un gazpacho. Si me lo sirven en vaso me lo tomo con cuchara igualmente.

La verdad es que muchas veces parezco tonta, pero no puedo. En muchos restaurantes te sirven de aperitivo una crema en un vaso de cristal de chupito y sin cuchara; suele ser lo normal, ya que no hay cucharitas tan pequeñas, pues no puedo, y esta riquísimo y no te puedes imaginar las veces que no lo he tomado por vergüenza de pedir una cuchara.

Ahora ya me da igual, me estoy haciendo mayor. Directamente pido una cuchara sopera y lo vuelco encima, pero bajo ningún concepto no me quedo sin tomarlo.

R: ¿Y la otra manía?

M: El melón tiene que estar durito, pero maduro.

R: Eso es mucho pedir, Montse.

M: Tienes razón, pero se puede.

R: Yo en el embarazo me pasé un mes comiendo melón sin parar.

M: Yo encurtidos.

R: Igualitas, somos igualitas... jajaja.

M: Una banderillas, unas gildas, unas cebollitas... Solo de pensarlo se me cae la baba...

R: Ay, mi pastelera...

Nabo daikon, maíz, regaliz y fruta de la pasión

4 personas

Helado de especias

250 g de leche
250 g de nata
110 g de yemas
100 g de azúcar
½ rama de canela
3 g de anís estrellado
3 g de pimienta rosa
2 g de pimienta negra
½ rama de vainilla
5 g de piel de lima
10 g de piel de naranja

Con la leche y la nata caliente, hacemos una infusión, añadimos todas las especias, la vainilla abierta y rascada, la canela rota en trozos y las pimientas rotas, no picadas. Una vez tenemos la infusión lista dejamos reposar con estas dentro un par de horas. Esto lo hacemos para que coja su punto álgido de sabor sin ser demasiado potente.

Una vez transcurrido este tiempo colamos y volvemos a empezar. En un cazo ponemos la leche previamente infusionada.

Introducimos en un cazo la leche y la nata, y llevamos a ebullición. Aparte, en un bol rompemos los huevos y desclaramos. En este caso

solo necesitamos las yemas, las claras las podemos reservar para otra elaboración. Junto con las yemas añadimos el azúcar y blanqueamos enérgicamente. En esta mezcla integramos los lácteos y removemos hasta que todo está bien mezclado.

Volvemos la mezcla al cazo y lo llevamos al fuego, suave sin dejar de mover, y lo hacemos con una espátula o bien una varilla, pero tenemos que moverlo sin batir.

Hay que cocer hasta que llegue a la temperatura de 83-85 ˚C. A partir de aquí nuestros movimientos tienen que ser rápidos, ya que lo que tenemos que hacer es cortar la cocción de la crema. Colamos la mezcla en un bol y lo ponemos a enfriar en un baño María invertido. Dejamos madurar la crema aprox. unas 12 horas, lo perfecto es de un día para otro.

Mantecamos y reservamos.

Mantequilla de fruta de la pasión

100 g de puré de fruta de la pasión
100 g de mantequilla

Ponemos la mantequilla en un cazo y la dejamos dorar hasta que empieza a formarse una espuma dorada en la superficie. Una vez alcanzado este punto, colamos, pero por una estameña o papel y reservamos.

La pulpa de fruta de la pasión la ponemos a reducir hasta llegar a una temperatura de 107 ˚C. Una vez reducida enfriamos.

Ya fría pesaremos el total de esta, la ponemos en un robot con unas varillas y añadimos la misma cantidad de mantequilla dorada. Tiene que estar fundida, pero fría. Montaremos esta mezcla muy

suavemente sin dejar de remover hasta que nos quede una mezcla muy emulsionada.

Guardar a temperatura ambiente.

Galleta de maíz

50 g de maíz tostado
50 g de azúcar
50 g de harina
50 g de mantequilla
5 g de sal

Trituramos el maíz y lo mezclamos con el resto de los ingredientes, amasamos hasta conseguir una mezcla homogénea, estiramos entre dos papeles de horno y lo ponemos a cocer a una temperatura de 180 ˚C de 15 a 18 minutos, dependiendo del grosor de la masa.

Infusión de regaliz

250 g de agua
50 g de pasta de regaliz
10 g de azúcar

Calentamos el agua junto el azúcar y una vez llegue a una temperatura de 60 ˚C añadimos la pasta de regaliz, removemos y dejamos enfriar.

Emulsión de regaliz

250 g de agua
50 g de pasta de regaliz
1 hoja de gelatina

Calentamos el agua junto con el azúcar, y una vez llegue a 60 ˚C añadimos la gelatina previamente hidratada. Cuando nos hayamos asegurado de que la gelatina está completamente fundida, añadiremos la pasta de regaliz y dejamos enfriar. Antes de emplatar emulsionamos con un túrmix hasta que quede aireado.

Nabo daikon

1 nabo daikon, no muy grande

Pelamos el nabo, y a continuación lo cortaremos en espiral. Justo en el momento de usarlo lo sumergiremos 5 segundos en la infusión. Una vez introducido en el líquido, lo secaremos, depositándolo encima de un papel absorbente. Usar automáticamente.

Maíz caramelizado

100 g de maíz tostado
100 g de agua
100 g de azúcar
5 g de sal

Ponemos en un cazo todos los ingredientes menos la sal, y lo dejamos cocer de 5 a 8 minutos. Seguidamente, se escurren y se ponen a dorar en el horno junto con la sal a 160 ˚C de 10 a 12 minutos sin dejar de remover.

Una vez fríos, se machacan con un mortero y se mezclan a partes iguales con la galleta de maíz previamente también rota.

Reservamos.

Montaje

En la base del plato ponemos una cucharada de mantequilla de fruta de la pasión y la extendemos muy poco haciendo un orificio central.

Cubrimos la mantequilla con la galleta de maíz que ya hemos desmenuzado y mezclado previamente.

A continuación, ponemos el helado de especias, del tamaño de cuchara de café postre. Encima ponemos otra capa de emulsión de regaliz y coronamos intentando dar volumen con el nabo recién infusionado.

RAQUEL: ¿Este es un postre fácil o difícil para alguien con eso que llamamos «mano para la cocina»?

MONTSE: Como yo siempre digo, es fácil, peeeero... tiene sus complicaciones, aunque es verdad que si tienes mano para la cocina está chupado.

R: ¿Estás segura de que podemos hacerlo en casa, como si nada?

M: Solo tiene una pequeña dificultad, que es cortar en abanico el nabo, pero hoy en día venden mil accesorios para casa muy económicos. Hay uno que es como un sacapuntas grande.

Vamos primero con el helado de especias, ¡que no de pan de especias!

R: Pensaba que era el mismo de la piña con galleta salada de azúcar moreno.

M: No es lo mismo. La diferencia es que en este infusionamos las especias y en el otro elaboramos un pan que contenía las especias; recuerda que el segundo era más denso.

R: ¿Tienes el «tiempo Abellà» para infusionar? ¿Hay un mínimo? ¿Coge más sabor si lo dejas infusionar mucho tiempo o hay un momento en el que alcanza un tope de sabor y de ahí no pasa?

M: Ayyy, cuánta pregunta a la vez. El tiempo es el que tengamos. El mínimo no está regulado, pero cuando la leche huele a lo que hemos puesto, ¡listo! Si lo dejamos infusionar mucho tiempo coge más sabor, claro.

Lo suyo, y de superprofesional, sería que calentemos el lácteo, lo pongamos en un recipiente, y lo filmemos. Después, lo dejamos reposar en el frigorífico unas horas, pero voy a confesarte algo: algunas veces soy un poco impaciente y no aguanto tanto.

En cualquier caso, en la receta queremos que todos los sabores estén marcados, si nos pasamos con la infusión hay que tener cuidado porque podría amargar. Vamos, para que lo entiendas, es como un té pero con más tiempo.

Yo suelo dejarlo unas 2 horas.

***Te recuerdo el helado de especias:**

- Infusionamos todas las especias en el lácteo caliente durante un par de horas, después colamos y es como si empezáramos de cero.

- En un cazo ponemos la leche y la nata a calentar.

- En un bol aparte ponemos las yemas junto con el azúcar y las blanqueamos.

- Cuando el lácteo está caliente lo vertemos encima de las yemas y removemos enérgicamente.

- A continuación, volvemos a verter toda la mezcla en el cazo y lo llevamos a fuego suave.

- Removemos sin parar con una espátula hasta que llegue a una temperatura de 83-85 ˚C, o que se marque el dibujo en la espátula.

- Cortamos la cocción rápidamente.

R: Cuando dices que lo enfriamos rápidamente, ¿quieres decir que hay que correr a la nevera?

M: Lo primero que hay que hacer es cambiarlo de recipiente (si puede ser que este sea de acero y lo hayamos tenido en el congelador antes), pero siempre hay que verterlo pasándolo por un colador primero, ¡acuérdate!

R: ¿Lo de calor a frío es el famoso baño María invertido?

M: Si hacemos un baño María invertido ya es la caña, es de superprofesionales. Nos servirá para cortar la cocción del huevo y que no se nos estropee la cremita.

R: ¿Pero hay que colarlo justo después de hacer toda la mezcla? ¿No es más sencillo colar la leche y la nata antes? A mí estas cremas con huevo me aterrorizan... Te pasas un segundo en el fuego y se pegan todas. Que si el termómetro, enfriarlo a toda prisa, colarlo... ¡Todo a la vez! ¿Hay algún recorrido nivel medio?

M: A todos os aterrorizan estas cremas, jajaja. Lo que tienes que hacer es ir ligeramente por delante: si la cocción de la crema es a 83-85 ˚C, a los 80 ˚C estás prevenida, y a los 83 ˚C lo sacas. Así,

fuera del fuego, durante ese tiempo de prisa la crema coge la temperatura adecuada. Y tú ganas la batalla.

¿Y por qué colamos la mezcla al final y no al principio? Pues muy fácil: cuando el huevo coagula, y eso sucede cuando se cocina, hay veces que quedan grumos pequeños, y si no colamos, el resultado de encontrarte un grumo de huevo en la boca es francamente desagradable, de aquí que lo hagamos justo al final.

R: Y ahora que ya tenemos la mezcla, ¿cómo hacemos el helado?

M: Dejamos madurar, y después se pone en una pequeña máquina y a mirar cómo se monta. Seguidamente se guarda en el congelador.

Ahora vamos con la mantequilla. Esta es espectacular, nada de azúcar. Sutilmente ácida.

R: ¿De esas elaboraciones tuyas que salivas solo de pensarlo?

M: Me confieso culpable. Vamos a ello. Primero haremos la mantequilla dorada o *noisette*. Ponemos la mantequilla en un cazo y la dejamos dorar hasta que empieza a formarse una espuma dorada en la superficie. Una vez alcanzado este punto, colamos y reservamos.

R: La mantequilla también se quema a la mínima. ¿Me puedo guiar también por el olor? ¿Tiene que oler un poco a quemado o no debe llegar a eso?

M: No, tranquila, tarda un poquito, pero es verdad que esta mantequilla, al igual que todas, se quema; también tiene un olor muy característico: a bollo dorado y a fruto seco. ¡Es maravilloso! Tiene una peculiaridad y es que empieza a hacer mucha espuma en el cazo, a medida que va cocinando. También nos sirve de referencia cuando veamos que empieza a querer crecer y huela muy rico, la retiramos entonces del fuego y la pasamos por un colador forrado con papel absorbente o con una tela. Ya verás que en el

fondo han quedado muchas partículas sólidas que no nos interesan, y nuestra mantequilla que se ha colado tiene un color dorado espectacular, y ya no quiero ni contarte el olor...

R: ¿Ahora cómo integras la fruta de la pasión?

M: Ponemos a reducir el puré de fruta de la pasión, cocemos en un cazo hasta que llegue a una temperatura de 107 ˚C, eso sirve simplemente para eliminar el exceso de agua y concentrar sabor.

Yo soy muy técnica, pero sin termómetro no hay problema de elaborarlo, nos tiene que quedar un jarabe denso.

R: ¿Y las semillas, las quitamos o colamos la reducción al final?

M: Lo mejor es comprar pulpa sin semilla ni nada, se vende en supermercados y plataformas.

Ahora tenemos que juntar estos dos elementos: pasión y mantequilla.

Debemos tener la pulpa fría y la mantequilla fundida, líquida, pero lo más fría posible.

Ponemos en un bol (yo lo suelo hacer a máquina, así me permite hacer otras cosas a la vez) con el concentrado de pasión y lo ponemos a montar con unas varillas a velocidad suave, vertemos despacio la mantequilla y esperamos a que el conjunto enfríe y emulsione.

Es importante guardarla a temperatura ambiente hasta que vayamos a usarla.

Un apunte: se trata de que la mezcla quede homogénea, y cuando va enfriando emulsiona como una mayonesa. Y te recuerdo que no hemos puesto nada de azúcar.

R: ¿Qué nos falta? Este plato tiene muchas pequeñas elaboraciones, ¿no?

M: Sí, es como aquel postre de matrioshkas, ¿recuerdas?, la «*panna cotta* de hinojo, aguacate, limón y jengibre ». Bueno, vamos con la galleta de maíz. Trituramos el maíz.

R: ¿Qué maíz?

M: Los kikos de toda la vida, los que compramos para el aperitivo, me encantan.

Trituro el maíz, que nos quede suelto, no hace falta que sea muy fino, me gusta darle textura.

Ahora lo que tenemos que hacer es amasar todos los ingredientes a la vez. La mantequilla la ponemos a la mezcla cortada en dados pequeños y fría.

Una vez tenemos ya toda la masa perfecta la estiraremos entre dos papeles de horno lo más fina posible. A la hora de cocinarla sacaremos el papel superior. A 180 ˚C hasta que nos quede dorada, ya sabes que esto puede variar.

R: ¿Cuál es el grosor que tú recomiendas? Cuando las hago muy gruesas y grandes se queman los bordes y el interior me suele quedar crudo.

M: Realmente da igual. Si la haces muy gruesa, tardarás más, y si es muy fina, menos, y esta galleta tiene que quedar desmigada, como una arena, y para conseguir esto durante la cocción voy a moverla continuamente. Yo, como soy muy despistada, me pongo tiempo en el móvil (al principio 2 veces cada 5 minutos) mezclando entre medias, y luego cuando la galleta ya coge temperatura lo voy mirando en intervalos más cortos (cada 2 minuto o así), moviendo de los extremos al centro hasta que la cocción sea regular por todas partes.

R: Entendido, jefa.

M: Seguimos con el maíz, pero ahora caramelizado. En un cazo no

muy grande ponemos los kikos, y añadimos el agua y el azúcar, lo dejamos cocer de 5 a 8 minutos. Seguidamente se escurren y se ponen a dorar en el horno, y sazonamos con la sal a temperatura un poco más moderada, 160 ˚C durante 10 a 12 minutos, sin dejar de remover. Una vez frío, se machaca con un mortero y se mezcla a partes iguales con la galleta de maíz desmigada que hemos preparado hace un momento.

R: ¿La galleta de maíz y el maíz caramelizado podemos llevarlo al horno a la vez?

M: Sí, puede ir en otra bandeja y así matas dos pájaros de un tiro, aprovechamiento. ¡Pero cuidado, no te quemes! Y hay que remover un poco.

R: ¿Y a la galleta no le perjudica que abramos el horno para removerla?

M: Nada, tranquila.

R: ¿Hay que hacer varias galletas de maíz pequeñas para machacar algunas y reservar otras completas (las más perfectas y de tono homogéneo) para el emplatado?

M: No es necesario, porque lo que queremos son trozos irregulares, pequeños, como un polvo gordo, así encontramos en cada bocado un poco de crujiente. Ya sabes, Raquel, lo que yo llamo «ruido en boca», para volver loca a la persona que se lo coma.

«Ruido en boca»

Está demostrado científicamente que si no estimulamos nuestro cerebro este trabaja menos y pierde la atención sobre lo que está haciendo.

Si hablamos de comer, pasa exactamente lo mismo. ¿Cuántas veces

no te ha pasado que te has comido un yogur, casi sin darte cuenta, y lo has mirado y has reflexionado si realmente te lo has comido o no?

Pues nuestro cerebro se ha puesto en pausa, ya que el yogur tiene una densidad y temperatura estable y una vez has comido dos cucharadas tu cerebro no se acuerda.

Así que lo que un cocinero o pastelero tiene que hacer es volver un poco loco al cerebro del comensal.

¿Cómo? Poniendo en un mismo bocado «ruido en boca», combinando diferentes tipos de texturas: crujientes, blandos, gelatinas...

Por otra parte, el «ruido en boca» también podemos añadirlo por temperaturas: frío, caliente y templado. Y por contrastes de sabor: ácido, dulce, amargo, etc.

No significa que tengamos que poner todo en el plato, pero buscar el equilibrio para perder la monotonía es importante.

De esta manera, nuestro cerebro se concentra en lo que está comiendo ya que tiene muchos estímulos que digerir. De ahí el «ruido en boca».

MONTSE: Ahora nos toca el monotema regaliz, infusión y emulsión, prácticamente lo mismo, pero con matices.

RAQUEL: Vaya por adelantado que nunca he trabajado el regaliz, y de entrada me asusta porque cuando pienso en regaliz y pienso en algo pegajoso, incontrolable... ¡Pienso en un enemigo! ¿Lo es?

M: Pegajoso, sí; incontrolable, no. Ya verás. No será tu enemigo.

R: Y tú decides infusionarlo y emulsionarlo en el mismo plato. ¿Por qué ambos pasos? ¿Qué aportas con cada uno?

M: Muy fácil: para obtener dos cosas diferentes. La infusión es para dar sabor al nabo, ya que si te pones a pensar este tiene un sabor tirando a neutro, y lo que yo quiero conseguir con él es textura; y en la emulsión lo que queremos es encontrar burbujas que estallen en nuestra boca, otra textura.

Vamos con la infusión. Es muy fácil: calentamos el agua y en esa agua fundimos el azúcar a unos 60 ˚C aproximadamente, una vez tenemos el agua en su punto lo vertemos en el regaliz y mezclamos. Colamos por si nos quedara algún grumo de regaliz que nos pudiera manchar de más el nabo y lo dejamos enfriar.

R: ¿La infusión es completamente líquida?

M: Sí, y muy sencillo, ¿no?

R: Tiene trampa seguro, no puede ser tan sencillo.

M: Sí, mujer, verás ahora con la emulsión. Esta tiene un punto clave y es la gelatina. Hidratamos la gelatina en agua fría y la escurrimos. En un cazo calentamos el agua igual que la infusión, pero en esta quitamos el azúcar de la mezcla.

Cuando nuestra agua se calienta añadimos la gelatina y nos aseguramos bien de que se ha fundido. Después ya podemos verter la mezcla encima del regaliz y no tendrás ningún problema. Dejamos enfriar y cuando vayamos a pasar el postre tenemos que emulsionar con un brazo eléctrico.

Tiene que quedar bien aireado. Es importante que la gelatina la pongamos a disolver en ausencia del regaliz, ya que si hacemos todos los pasos y ya mezclado con el regaliz añadimos la gelatina, esta no nos funcionará. Ya sabes, regaliz y café nos son amigos de la gelatina.

R: Oído. Creo que esto no se me va a olvidar en la vida. Y esto, ¿es una espumita o no llega a eso?

M: Es una espuma ligera.

Vamos con el nabo. Pelamos el nabo a conciencia, yo lo suelo pelar dos veces, ya que tiene una parte más fibrosa y nos puede quedar fea si no la quitamos bien.

A continuación, cortamos en forma de espiral. En el trabajo tengo una máquina profesional, y en casa tengo una más sencilla. De todas maneras están los sacapuntas, o si eres hábil con un pelador le vas dando forma.

R: Te voy a parecer una mujer con pocos recursos, pero no sé cómo cortar el nabo en espiral, no me da la cabeza... Jajaja.

M: ¡Qué poco apañada! Nosotras vamos a trabajar con un pelador de los que tenemos en casa. Lo que tenemos que conseguir es como una falda de volantes. Con maña se saca perfectamente.

Yo corto la punta y lo dejo plano, y a partir de ahí como si estuvieses pelando una manzana, intentando que el grosor sea lo más ancho posible.

¿Montamos?

En la base del plato ponemos nuestra supercrema, no me puede gustar más. Una montañita, y con una cuchara de postre hacemos una hendidura en el centro. Ahora cubrimos con la galleta de maíz.

R: ¿Primero galleta y luego maíz roto?

M: Yo junto las dos y así no me complico.

Ahora toca helado de especias, una *quenelle* encima, estamos en tercer piso, la *quenelle* seguimos en la misma línea: cuchara de café con leche. Si quieres el postre más grande todo tiene que crecer en proporcionalidad.

R: ¿La *quenelle* y la emulsión al lado?

M: A ver, yo te enseño mi emplatado y tú puedes hacerlo como quieras, pero el tema importante de los emplatados, a la hora de pensar en un postre en general, es entender que cada ingrediente por sí solo tiene que estar rico, pero tenemos que evaluar el conjunto de todos ellos de tal manera que en una misma cucharada debemos poder encontrar todos los elementos. Por ejemplo, la mantequilla de fruta de la pasión es muy ácida, ella sola está muy rica, pero de lo que se trata es de lograr el equilibrio en el postre en general. Por eso está el regaliz y el helado dulce. Y una vez tenemos claro lo que entra en una cucharada hay que esmerarse en que quede el emplatado muy bonito.

Finalmente, ponemos la emulsión encima del helado y colocaremos el nabo infusionado muy rápido y secado coronando todos nuestros pisos.

Me gusta rematar en el plato con algún punto suelto de crema de fruta de la pasión.

R: Y tú sigues teniendo claro que esto es un postre de «andar por casa»...

M: No es un flan, claro, pero en casa se pueden hacer millones de cosas. Además, con esto triunfas seguro, Raquel. Está muy bueno y, encima, estás incluyendo ingredientes atípicos, como el nabo.

R: Anda, ven, que te voy a dar un abrazo porque no tienes remedio...

M: ¡Mejor dame dos!

Bizcocho de queso, ruibarbo, castaña y colinabo

4 personas

Bizcocho de queso

40 g de mantequilla
56 g de yemas
420 g de queso crema
40 g de azúcar
48 g de harina
40 g de maicena
78 g de claras
80 g de azúcar
5 g de sal

Fundimos la mantequilla y con una varilla la mezclamos con los 40 g de azúcar. Seguidamente añadimos las yemas y también mezclamos. A continuación, y poco a poco incorporamos el queso fresco (mejor si está templado).

Montamos las claras junto con los 80 g de azúcar y mientras se monta añadimos en la mezcla anterior la sal, la harina y la maicena tamizada, y la mezclamos bien hasta que no quede ningún grumo. Una vez montadas las claras las añadimos delicadamente a la mezcla anterior con una lengua y movimientos envolventes.

Lo ponemos en un molde previamente forrado y lo cocinamos al baño maría, 45 minutos a 180-190 ˚C.

Retiramos y dejamos enfriar. Una vez frío, desmoldamos y cortamos

en dados de 1,5 × 1,5 cm, y reservamos a temperatura ambiente.

Compota de ruibarbo

200 g de ruibarbo
50 g de azúcar

Lavamos muy bien el ruibarbo, y sin pelar lo cortamos en trozos, lo ponemos al fuego junto con el azúcar y dejamos cocinar durante aprox. 20 minutos hasta que quede poco líquido. Reservamos también en frío.

Crema de castañas

250 g de castañas peladas
500 g de leche
38 g de azúcar glas
125 g de nata

Ponemos las castañas en un cazo junto con la leche y las cocemos hasta que estén desechas. A continuación, las trituramos junto con la leche, colamos y dejamos enfriar.

Una vez frío, mezclamos 200 g de puré de castañas con 38 g de azúcar glas y seguidamente 125 g de nata. No mezclar muy fuerte, ya que no queremos conseguir que esta crema monte.

Colinabo

Azúcar glas
1 colinabo
Sésamo negro

Pelamos y cortamos el colinabo con forma de un espagueti largo, le

añadimos un poco de azúcar glas y lo ponemos haciendo un círculo de varios hilos de grosor en una silicona de horno. Espolvoreamos con sésamo negro y dejamos secar 24 horas a una temperatura de 40-50 ˚C.

Jalea de ruibarbo

2 ramas de ruibarbo licuadas.
Aproximadamente 70 g de zumo.
7 g de azúcar: 10 % de azúcar del peso del zumo.

Licuamos el ruibarbo y lo colamos, a continuación lo pesamos, dependiendo del resultado de este variará el peso del azúcar.

Ponemos zumo y azúcar en un cazo pequeño y lo reducimos hasta obtener un caramelo, 107 ºC aprox. Retirar y guardar en un biberón.

Montaje

En los dados de bizcocho que previamente hemos cortado, ponemos encima una porción de compota de ruibarbo. Estos dados de bizcocho los ponemos en el plato de forma circular, añadimos la crema de castañas con la ayuda de una jarrita y para terminar ponemos el crujiente de colinabo con sésamo por encima de los trozos de bizcocho, haciendo de esta manera dos alturas.

RAQUEL: Tú eres muy buena en todo lo que haces, pero como fan te diré que cuánto menos dulce, más me impresiona el postre.

MONTSE: Mejor. ¿Sabes lo que pasa? Tengo muy claro que puedo bloquear al cliente con un postre muy dulce.

R: ¿Por qué? ¿El extradulce sacia de esa forma? Es cierto que yo tampoco puedo seguir comiendo después de un postre muy dulce.

M: Lo tengo comprobado, testado en sala. A mí me gusta sacar tres postrecitos, y si sale algo muy dulce, pierdo alguno de ellos. Y el cliente no puede más.

R: Entonces, verduritas.

M: Colinabo y ruibarbo.

R: Me vas a perdonar, Montse, pero no sé qué es el colinabo.

M: Es una mezcla entre col y nabo. Es un primo hermano del apionabo. Textura parecida, pero la col o el nabo es más engorroso de trabajar. Mira...

R: ¡Qué bonito es! No se parece nada al apionabo. Serán primos, pero primos lejanos.

M: Y tan bonito o más es el ruibarbo.

R: ¡Increíble! ¡Qué color rojo!

M: Es maravilloso. Es como un cítrico fresa. Todo te sale rosado con

él.

R: Lo apunto para los zumos licuados también. Ahora estoy deseando saber qué pintan en todo esto.

M: Para tenerte alerta voy a empezar primero por el bizcocho de queso. ¿Vamos?

R: Vamos.

M: Fundiremos la mantequilla, pero tiene que estar fría.

R: ¿Perdona? ¿Es un juego de palabras?

M: No. Es solo cuestión de tiempos y fases. La fundes, sí, y luego esperas a que enfríe. ¿Sabes a cuánto funde la mantequilla en boca?

R: No.

M: A 36 ˚C, o lo que es lo mismo, a temperatura corporal. En un cazo la fundo y la dejo enfriar hasta 26-28 ˚C. Si baja mucho más se bloquea.

R: ¡Qué importante es utilizar una buena mantequilla!

M: ¡Qué importante es utilizar buenos productos en todo!

R: Ya, pero en el caso de la mantequilla te arruina cualquier elaboración.

M: La diferencia de precio pueden ser muy poca y hay un abismo entre una mantequilla buena y una mala, un huevo bueno y uno malo, y es una tontada no invertir en ingredientes, ya que si usas ingredientes buenos te llevan al éxito.

R: ¿Por qué pones en la receta dos cantidades diferentes de azúcar? ¿Cuál es la correcta?

M: Son correctas las dos. Las separo para que la primera cantidad vaya con la primera elaboración y la otra en la segunda, claras, o lo que sea. Normalmente, si pones solo una cantidad de azúcar

podemos equivocarnos a la hora de leer y poner toda la cantidad de azúcar de una vez, y eso puede arruinarnos la receta.

R: Muy bien. Aclarado.

M: Pues en esa primera mantequilla le añadimos los 40 gramos de azúcar.

A continuación, con todo atemperado, podemos incorporar las yemas. Mezclas, parece que está ligeramente cortado, pero no te asustes, es normal. Después le añadimos el queso crema.

R: Ya me gusta. Lo veo.

M: Y todo templado. Siempre. Acuérdate sobre todo de que estén en la misma temperatura.

Aparte, montamos claras con los otros 80 gramos de azúcar. Tenemos que montarlas correctamente, ya que lo que queremos conseguir es un extra de aireación.

Es importante empezar a montar las claras sin nada, solas, ya que si ponemos el azúcar al inicio se volverán más pesadas y nos costará muchísimo remontarlas.

¿Qué tenemos que hacer? Pues montamos las claras y cuando veamos que están semimontadas añadimos en dos veces el azúcar en lluvia (esto significa suavemente), y seguimos batiendo hasta tener las claras en una consistencia adecuada y tirando a compactas.

R: Para meter aire.

M: Estás muy fina. El aire es otro elemento básico de la pastelería. Yo no podría vivir sin él.

Aire en la pastelería

El aire en la pastelería, la panadería y el helado tiene un nombre, y lo llamamos «overrum». Es un elemento principal, ya que la ausencia inadecuada o la falta de aire en algunas elaboraciones nos cambian automáticamente el resultado.

Por ejemplo, si en una elaboración básica de crema con aire no sabemos introducir correctamente el aire, esta mezcla nos quedará apelmazada, obteniendo un resultado poco agradable, poco estético y, sobre todo, poco rentable.

Lo voy a esquematizar para que lo entendamos mucho mejor: si yo con una receta de 1 kg total de peso de mezcla hago 10 tartas, y cada una de ellas me cuestan 1 euro, si por lo que sea no incorporo bien el aire en volumen, solo me saldrán 8. Significa que con los mismos ingredientes y por mala ejecución voy a perder 2 euros.

A la larga esto no puede suceder. Primero económicamente, después por resultado de textura, pues la elaboración pasa a ser poco ligera y densa en boca.

MONTSE: Por tanto, queremos que nos quede esponjoso. Mezclamos primero con las harinas tamizadas, y una vez unificada toda la masa le añadimos las claras montadas.

RAQUEL: ¿Nos sirven otras harinas, tipo arroz?

M: Podríamos, la harina de arroz es mucho más secante, y la harina de maíz es más ligera y pesa menos. Por eso es la elegida. Y siempre que mezclemos algo sólido con algo aireado, no te olvides, hay que hacerlo en movimientos envolventes y con una lengua de silicona. Para no romper las burbujas y así quedarnos con la gran mayoría de ellas.

R: Montse, ya estoy preparando el molde, con la base de papel cortadita a medida. Para que digas que no te hago caso...

M: Ya sé que me haces mucho caso, pero ¿sabrías cómo cocinar el bizcocho?

R: A 180 ˚C si no me equivoco.

M: Sí, a esa temperatura, pero al baño María.

R: Esto sí que no lo entiendo, ¿por qué?

M: Cocción suave.

R: Como un flan.

M: Eso es. De esta manera conseguimos que por arriba esté crujiente y jugoso por dentro.

R: Entonces, si eres novata como yo, en este caso el palillo con el que pinchas tiene que salir húmedo.

M: Ya, pero Raquel, ya no estás para usar palillo, que me rompes el bizcocho. La mejor manera es mover el molde.

R: La chica que no se quema. Agua caliente alrededor, horno, solo te falta hacerme caminar sobre las brasas.

M: No seas quejica. Mueves ligeramente el molde con un trapito y así puedes ver la densidad de este. Lo cocinaremos aprox. unos 45 minutos.

R: Eso si no tienes un horno traicionero. Tengo un drama...

M: Si lo mueves y no se mueve de arriba está cuajado; y si te pasas 10 minutos no te pasa nada.

R: Para que no me estrese.

M: Efectivamente. Retiramos del horno y lo dejamos enfriar en el baño María.

R: En el *spa* de la playa de La Concha. ¿Cuándo vamos? Comida, *spa* y playa. ¿Hay plan mejor?

M: Nos vamos cuando quieras, pero ahora céntrate. El bizcocho ya

está frío. Cortamos dados de un centímetro y medio. Más o menos necesitaremos 3 daditos por ración.

R: ¿No decías que estaba liquidito?

M: Pero una vez frío si que se deja cortar.

R: Hubiera sido más eficaz para ese corte hacerlo en plancha.

M: Sí, pero no queda tan jugoso del centro, y en plancha se seca todo por igual. Y yo no quiero eso.

R: Y esta es tu receta.

M: Eso es. Es la mía, no la tuya jajaja. Porque a ti no se te hubiera ocurrido hacer una compota de ruibarbo.

R: Pues no.

M: Vamos ahora a por ello. Como puedes ver, el ruibarbo se parece al apio, pero con estos tonos rojizos. Lo lavamos muy bien y nos quedamos el tronco sin pelar.

R: Pero, como el apio, tendrá hebras...

M: Sí, pero al cocinarlo, en este caso, desaparece. Y no lo pelamos porque es por fuera donde el rojo es más intenso, y no quiero perderlo. Lo cortamos en trozos desiguales y lo cocemos junto con el azúcar durante 20 minutos hasta que casi no queda líquido.

R: Hasta que se concentra todo el azúcar.

M: Exactamente, se concentra el azúcar y desaparece su propia agua. Ahora vamos con la crema de castaña. Y aquí tenemos otra

cuestión: ¿castaña fresca o congelada?

R: Si no es temporada, no tienes otra.

M: Sí, la tienes. Comprarlas en temporada, pelarlas y congelarlas.

R: Yo de niña las pelaba en crudo. Era lo que más me gustaba del mundo. Cómo cruje una castaña cruda. Ahora es difícil y tedioso, a veces, incluso desesperante. Pero si te tocaba una buena... era el premio gordo.

M: Cómo se nota que somos de la misma época. Antes teníamos hasta tiempo de comer castañas y pelarlas. En mi tierra es tradición comer las castañas para la festividad de Todos los Santos; de hecho, a la acampada de un par de días con amigos se la llama «la castañada». Qué recuerdos, madre, qué mayor soy.

Pero vamos al lío. Tenemos laa castañaa peladas, ya sean frescas o congeladas, y las ponemos en un cazo. Añadimos la leche y las ponemos a cocer, pero hay truco. ¿Cómo las cocemos para que no se resequen?

R: La tapo con la tapa.

M: Y eres la única a la que no se le sale la leche en ese caso...

R: Es verdad... ¿Y qué puedo hacer?

M: Papel de horno, cortado a medida del cazo, con un orificio en el centro, lo pongo a piel de la leche y logro que se mantenga sin que se me escape del cazo. Que sepas que esto lo he descubierto después de que se me saliera la leche muuuuchas veces.

R: Esto es un supertip. ¿Cómo mantener la leche a raya?

M: Si no hay espacio, la leche no sube. Y así la castaña se hidrata el tiempo que haga falta. Hay que vigilar que la castaña esté cocinada y blandita, no pasa nada porque se te pase de cocción, realmente tiene que estar extrablanda. Una vez cocinada, trituramos.

Este puré de castañas lo guardamos en nevera, siempre tapado a piel para que no nos haga corteza y nos provoque grumos desagradables en boca. Después, lo que haremos es mezclar en frío el puré de castañas con el azúcar glas y la nata.

R: Pero ¿lo quieres montar?

M: No, al contrario. Varilla ligeramente para que no se monte la nata. La castaña ya es un elemento muy denso.

R: Y muy potente. Yo no puedo comer nada más después de un plato con castañas... Me pasa con el... ¿cómo se llama?

M: Marrón glacé. Eso lo hueles y te sale una caries. Esto es mucho más suave y la proporción de azúcar es pequeña. Por cierto, de vez en cuando un buen marrón glacé siempre cae. Y con eso, ya tendríamos la crema lista.

R: Pues vamos con el famoso colinabo, el primo guapo del apionabo.

M: El colinabo, o también llamado rutabaga, es un bulbo redondo. Es el que todo el mundo mira en la feria, muy bonito y de color verdoso. Una vez pelado será blanco.

R: No es tan fuerte como el apionabo, porque recuerdo sufrir.

M: Nada. Otra historia completamente distinta. El colinabo parece que tiene piel de manzana; el apionabo es rudo y difícil de pelar. Del colinabo tenemos que sacar un espagueti. ¿Cómo lo sacarías?

R: Hay instrumentos.

M: Acanaladores. La gracia es hacer un espagueti largo. Hay que tener maña.

Y hay varias máquinas y aparatejos en el mercado para poder hacer una tira larga fina.

R: ¿Tú lo haces sin máquina?

M: Yo tengo máquina y maña, ambas cosas. Jajaja. Es que yo he jugado mucho de pequeña a pelar la manzana en una sola tira y sin que se me rompa, eh.

R: ¿Se puede sin instrumento?

M: A ver, no hay nada imposible, pero es difícil. Podemos usar un acanalador o bien peladores, que ya salen a tiras directamente.

Una vez tengo el espagueti, lo pongo en un bol y añado azúcar glas, y veremos como va extrayendo su propia agua, después de 5 minutos en azúcar, con los dedos lo escurro y lo coloco en una silicona de horno o en papel de horno. Y lo montamos en tres vueltas. Yo aquí también tengo truco: para que me quede muy circular, cojo un molde, un aro y enrollo alrededor de él, lo deposito en la bandeja y con cuidado retiro el molde. Así me queda casi perfecto.

R: En tres circunferencias superpuestas.

M: Sí, lo que quiero conseguir es que tenga un poco más de estructura, ya que puede suceder que después de hacer todo el

crujiente al final se nos parta y eso no lo queremos.

Una vez montado en la silicona, con el grosor suficientemente resistente, lo espolvoreo con sésamo negro, que se va a enganchar.

Se nos queda enganchado por la acción del azúcar en el colinabo, ya que hace que saque agua, y cuando lo ponemos a secar eliminamos el exceso de agua, permitiendo así que el sésamo se nos quede enganchado y no se nos desprenda.

Lo pongo a secar 24 o 48 horas a 40-50 ˚C.

R: Y luego el recibo de la luz...

M: Ya lo sé, pero en un restaurante lo haríamos así, se utiliza la estufa o fermentadora, que normalmente está siempre encendida. Aprovechando los huecos que se quedan libres.

R: ¿Y en casa?

M: ¡En casa no lo hago así! Pongo los fideos de colinabo ya listos 45 minutos a 120 ˚C, y con eso es suficiente. Lo ideal es usar el calor residual del horno de otra elaboración. Como ya sabes, hay que sacarlo del papel o la silicona cuando se enfríe, porque el azúcar queda blando en caliente, y si lo sacamos en caliente se nos puede deformar y queremos que quede muy circular.

El resultado es un aro crujiente superrico, ligeramente dorado y con el sésamo sujeto.

R: ¿Dónde los guardas?

M: Túper y bien tapados, para que no entre la humedad. En Madrid es más fácil, pero el drama del crujiente es en la costa... Allí la humedad los destroza. ¿Qué sucede si al ir a recuperarlos están blandos? ¿Se pueden recuperar?

R: Otro golpe de horno.

M: Muy bien, simplemente tenemos que volver a eliminar el

remanente de humedad que nos ha recuperado. Hasta en el microondas si me apuras, pero cuidado, que calienta de dentro a afuera.

Uso del microondas en la pastelería

Los microondas, desde su invención, siempre han estado con nosotros, personalmente casi no los uso, y en casa menos, me gusta calentar en cazo o cazuela, creo que es deformación profesional.

El microondas es un elemento en pastelería a veces muy útil, como la de aplicar un poco de calor y secar algún crujiente o, para lo más utilizado en mi caso, atemperar chocolate o fundirlo.

El microondas hay que conocerlo, ya que el calor es diferente que en un fuego, las ondas van del centro del alimento a los exteriores, siendo completamente opuesto con las otras energías, que se calienta de fuera a dentro.

¿Qué problema tiene el microondas? No controlamos los corazones de los ingredientes o bien alimentos que introducimos en ellos, ya que no podemos verlo a simple vista.

Por esto, cuando lo vayamos a usar, siempre tiene que ser a temperaturas muy moderadas y durante poco tiempo. El chocolate tenemos que moverlo constantemente para cambiar el núcleo del centro y que se funda uniformemente y no se nos queme, ya que tardas muy poco para que el drama suceda.

Así que cuidado. Microondas sí, pero con mucho cuidado.

RAQUEL: Lo recuperamos con el horno.

MONTSE: Podrías con calor residual de otro cocinado para

aprovechar los recursos. Hay que gestionar la economía de los postres.

Tips economía cocina

Sabemos que en casa tenemos que economizar, primero por economía familiar y segundo para poder respetar los recursos de nuestro planeta.

Es importante planificar todos los procesos para saber si podemos unificar suministros, es decir, que en esta receta tenemos el bizcocho de queso que tenemos que cocinarlo en el horno, pues a la que terminemos bajamos la temperatura del horno y podemos introducir la bandeja de los crujientes, y como el horno estará caliente, en vez de esperar todo el tiempo siguiendo la receta lo que haremos es apagarlo antes de hora y dejar nuestros crujientes dentro. Aprovechando economía y tiempo.

RAQUEL: Y solo queda la jalea de ruibarbo.

MONTSE: Dos ramitas y las pasamos por la licuadora.

R: ¿Solo dos?

M: Necesito 5 gotas. Bueno, solo un poquito. Recuerda que es muy ácido. Si licúo y tengo un total de 70 gramos, 10 % de cantidad de azúcar y a hacer un caramelo. Cocer a fuego fuerte poco rato. voy con mis preguntas de siempre!

¿Por qué? Cuando licúo el ruibarbo sale rosa, si lo pongo mucho tiempo a cocer a fuego lento pierdo propiedades y en este caso pierdo todo el color, se vuelve rosa pardo, marrón... Vamos, se oxida.

Si lo hago rápido, a velocidad fuerte y poca cantidad, no le doy

tiempo a que reaccione y me queda de un rosa fantástico y un sabor limpio, con la acidez que voy buscando.

R: Para tener un caramelo rápido y muy rosa. Por eso también licúas poca cantidad.

M: Necesito rapidez si quiero color. Solo tiene que quedar un poquito de caramelo en el cazo. Lo guardamos en un biberón y si en el momento de usarlo se nos ha densificado un poco de más lo calentamos al baño María o bajo el grifo con agua caliente. Muy fácil. ¿Lo montamos ya?

R: ¿Qué plato necesitas?

M: Necesitamos plato no del todo sopero, pero algo recogido.

R: Para la sopa.

M: Eso es. Primero colocamos los daditos de bizcocho de queso formando un círculo, acuérdate que tenemos preparados 3 dados para cada ración.

Encima de cada dado de bizcocho de queso ponemos una *quenelle* de compota de ruibarbo.

R: Una supermini.

M: Sí, y puede ser sin *quenelle*, un montoncito. La hacemos con dos cucharaditas de café. Y ahora, con una jarra pequeña, vertemos en el centro la crema de castaña sin cubrir los daditos de bizcocho. Y para rematar, ya con todo en el plato, y con delicadeza, ponemos encima de los bizcochos y con mucho cuidado el crujiente de colinabo y sésamo.

R: Los coronas.

M: Exacto, y con el caramelo de ruibarbo, en el centro, dispersas, echamos unas gotitas. Conseguiremos que el color rosa del caramelo destaque encima de la crema de castaña. Y cuando me tome la

castaña, encontraré «ruido en boca», una punzada de acidez... Tienes un postre en tres alturas: crema, bizcocho y coronas con el crujiente.

R: ¿Hay que empezar a comerlo por el bizcocho, por la crema, todo junto...?

M: Yo siempre pruebo todo por separado: sabor puro de cada elaboración. De esta manera puedo aprender siempre de los sabores por individual y después me ayudan a comprender todo el conjunto. Así no me pierdo nada de nada.

Pero al gusto del consumidor, yo no voy a decirle a nadie cómo se tiene que tomar el plato y cómo lo vaya a disfrutar mejor. Que lo descubra cada uno.

Sopa de chocolate, fruta de la pasión, avellanas, aceitunas y curry

4 personas

Praliné de curry

30 g de avellanas tostadas
30 g de azúcar
4 g de curry en polvo
25 g de leche

Trituramos las avellanas con el azúcar hasta obtener un praliné, añadimos la leche el curry y mezclamos bien. Reservamos a temperatura ambiente.

Crema de fruta de la pasión

90 g de fruta de la pasión
140 g de huevos
125 g de azúcar
40 g de mantequilla
1 hoja de gelatina (de 2 g)

Ponemos la hoja de gelatina en remojo en agua fría y reservamos.

En un cazo ponemos el zumo de fruta de la pasión y la mitad del azúcar, removemos y calentamos hasta que el azúcar se haya disuelto. Reservamos.

Aparte, cascamos los huevos en un bol y los batimos bien con la

otra mitad del azúcar.

Por otro lado, cortamos la mantequilla en dados no muy grandes.

Una vez tenemos toda la *mise en place* preparada podemos pasar a ejecutar la crema.

Añadimos la mezcla del zumo de fruta al bol de los huevos con azúcar, batimos enérgicamente y esta mezcla la devolvemos al cazo. Aquí tenemos que cocinarla hasta que alcance el punto de ebullición y, sobre todo, sin parar de remover. Una vez veamos que ya está hirviendo tendremos que colar, y lo pasaremos por un chino fino o bien un colador. En el colador ponemos escurrida y seca la hoja de gelatina que hemos puesto en remojo previamente.

Una vez colada la crema esperamos a que baje de temperatura entre 40-45 ˚C aprox., y entonces añadimos la mantequilla que ya hemos cortado en dados y removemos hasta que esta se haya integrado completamente.

Es importante dejar enfriar la crema completamente antes de usarla, y hay que taparla a piel.

Galleta de aceituna

25 g de almendras en polvo
50 g de azúcar
50 g de mantequilla
75 g de harina
25 g de aceituna kalamata picada

Cortamos las aceitunas a cuchillo hasta conseguir casi una textura de puré. A continuación mezclamos todos los ingredientes en frío, una vez tengamos una masa homogénea la estiramos entre dos

papeles sulfurizados, y dejamos enfriar en el congelador. Una vez muy fría, cortamos en dados muy pequeños, de aprox. 0,5 cm por lado. Volvemos a reservar en el congelador y los cocinamos en congelado. Cuando los pongamos en la bandeja del horno debemos tener cuidado para que no se junten entre ellos, y coceremos a 180 ˚C hasta que estén dorados.

Reservamos a temperatura ambiente hasta que estén completamente fríos y entonces podremos guardarlos en un recipiente hermético.

Crujiente de aceituna - aceitunas caramelizadas

50 g de aceituna de kalamata deshuesada
25 g de azúcar
25 g de agua

Las aceitunas las cortamos en rodajas lo más finas posibles (es más bonito si quedan rodajas enteras). Juntamos el agua y el azúcar y lo ponemos al fuego, y justo cuando empieza hervir añadimos las rodajas de aceitunas, bajamos el fuego y las dejamos cocer 2 minutos. Pasado este tiempo las dejamos reposar 2 minutos. Escurrimos y las ponemos encima de un papel sulfurizado o de una goma o tapete de silicona, estiradas, y horneamos a unos 70 ˚C más o menos, hasta que queden crujientes. Deberíamos aprovechar el calor residual. Una vez cocinadas reservamos en un lugar seco.

Sopa de chocolate con leche

125 g de chocolate
150 g de agua

Calentamos el agua, volcamos sobre el chocolate, mezclamos y lo

---

colamos. Para poder usarla tenemos que dejar que enfríe otra vez.

Montaje

Para terminar, cogemos el praliné y con un pincel trazamos una línea en el plato, y en el centro realizamos un montículo con la crema de fruta de la pasión, como si se dibujase una yema de huevo.

Añadimos encima de la crema de fruta de la pasión trozos de aceituna caramelizada y trozos de galleta de aceituna junto con alguna hoja pequeña de menta. En el último momento servimos la sopa de chocolate alrededor de la crema.

RAQUEL: ¡Feliz cumple con un día de retraso!

MONTSE: Gracias.

R: Ay qué carita de felicidad. ¿Qué hiciste?

M: Me apetecía cocinar. Tenía unas ganas increíbles de hacer masas. Por la mañana me puse a hacer pan, me encanta, me relaja, algunas veces lo necesito. Estuvimos todo el fin de semana en

Segovia y salimos con la familia a tomar algo, un poco de fiesta.

R: Cuando uno hace algo así en su cumpleaños, en su día, es porque es lo que más le gusta en el mundo.

M: ¡Necesidades orgánicas! Y lo que necesito ahora es hacer un sopa de chocolate con leche, avellanas, aceitunas, curry y fruta de la pasión. ¿Estás levantando las cejas por algo?

R: Hombre, lo he comprendido hasta el curry. A partir de ahí...

M: Es un carnaval en boca. Es maravilloso. Vamos a empezar con el praliné de curry.

R: Claro, un praliné. Ahora lo entiendo. No entendía dónde iba el curry.

M: Fruto seco con una especia. No lo tapa: lo complementa. Tú te has asustado pensando que el curry iba a eclipsar al resto y no es así. Es una provocación, pero con sentido. Y lo que hacemos es que trituramos la avellana tostada con la misma cantidad de azúcar y potenciamos el curry.

Especias y postres

Bien es conocido el uso en cocina de todas las variedades de las especias, pero menos conocidas en el mundo dulce. Esto no es realmente así: en el mundo dulce estamos un poco más encasillados en algunas especias específicas, como puede ser la vainilla, la canela, el anís... Pero ¿por qué no usar especias que se usan normalmente en cocina salada? Muchas veces suele ser por tradición y añadir un sabor nuevo nos cuesta un poco.

Poco a poco, los pasteleros de postres hemos introducido o adaptado las elaboraciones saladas a nuestro mundo con elaboraciones con azafrán, pimienta o curry. Tenemos una

ventaja y es que en las bases pasteleras existen muchos neutros donde podemos adaptar gran variedad de sabores, helados, cremas, galletas, salsas, etc. De esta manera tenemos la capacidad de ampliar nuestros recursos.

RAQUEL: ¿Qué tipo de curry es? ¿Verde? ¿Rojo?

MONTSE: Yo uso el más comercial, el amarillo. Es más neutro. Los otros pueden abrumar.

R: A mí el verde me pirra.

M: He probado muchos y para postres creo que es mejor un curry más llano.

Lo que necesitamos es introducir el curry en el praliné. ¿Cómo lo hago? Pues cojo un poquito de leche, la caliento y cuando está caliente y no hirviendo echo el curry que, además, es un espesante genial.

Dejo que infusione un poco, aproximadamente 5 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, la junto con el praliné y me queda una mezcla muy homogénea y elástica para pintar un plato. Lo que a mí me gusta una brocha, ya sabes.

R: Me ha sorprendido que empieces por esto que parece el final, aunque es la base del plato.

M: Es verdad, me gusta empezar por lo sencillo y más rápido siempre que se pueda, claro. Si necesitan las elaboraciones reposo, o bien enfriar, hay que estudiar la receta y ver los tiempos.

Pero me gusta hacer checks a todas las elaboraciones de una receta, ¡y si empiezo con algo sencillo hago check más rápido!

Tiempos de preparación

Como hemos hablado en otras ocasiones, tenemos que ser capaces de optimizar nuestro tiempo y nuestros recursos.

En un restaurante es mucho más evidente que lo que nos pueda suceder en el hogar, pero es necesario planificar y organizar todas las tareas que vamos a llevar a cabo pensando en los criterios de eficacia y correcta producción.

Por ejemplo, si tenemos que hacer elaboraciones que necesitan reposo de 6 a 12 horas, tendremos que saber qué y cómo tenemos que ejecutarlo. Es importante planificar y ante todo leer la receta para saber los puntos clave de preparación y de adquisición de materias primas para que obtengamos resultados excelentes.

Una vez leída la receta vamos a compartimentarla, de manera que agrupamos elaboraciones para economizar recursos. Por ejemplo, en esta receta tenemos dos elaboraciones de horno, así que usaremos el horno de continuo y no dejaremos que se enfríe para después volver a calentarlo.

Estos pasos nos simplifican el trabajo.

Además, tenemos que saber el tiempo en que las elaboraciones se nos mantienen en óptimas condiciones, si podemos tenerlas guardadas en el congelador o si son crujientes en un recipiente cerrado herméticamente.

Es importante saber qué elaboración necesitamos hacer en el momento justo de montaje del plato para calcular la antelación justa y no ir retrasados.

De todas maneras, trabajar en casa no tiene las mismas exigencias que hacerlo en un restaurante, donde todos los postres tienen que salir impecables y al mismo tiempo.

He empezado por abajo. Y, ahora sí, la sopa de chocolate... que es chocolate con leche.

RAQUEL: ¿Por qué has escogido chocolate con leche? Esto también

me sorprende. Porque por lógica el más puro es más potente de sabor.

MONTSE: Pues precisamente por eso. Tengo recetas, muchas, con chocolate negro, que es el que más me gusta, pero también hay un cliente que quiere un chocolate más suave, otra cosa... Pero a esta receta, como te digo, el chocolate con leche le va genial y acompaña al resto de ingredientes de manera fenomenal. Todo se complementa.

Uso de chocolates

El chocolate estimula nuestro cerebro. Seguro que hemos pensado alguna vez: ¿cómo sería nuestra vida sin él?

Es un ingrediente particular, tiene múltiples usos, está muy rico y sus elaboraciones son generalmente de las más temidas por todo el mundo.

Simplemente tenemos que perder el miedo y equivocarnos, conocer los puntos claves de trabajo del chocolate, ¡y a por ello!

A lo mejor en casa es un poco arriesgado hacer bombones, pero ¿por qué no? Todo es empezar.

Es ideal en trabajo de rellenos de bombones, crema y helados, decoraciones y mezclado con frutos secos. Para mí es de las combinaciones más sublimes dentro del mundo de la gastronomía.

Para manipular el chocolate debemos tener en cuenta algún punto clave:

- Si atemperamos chocolate y lo hacemos en un baño María, cuidado: el chocolate es alérgico al agua.

- En las ganaches tenemos que calentar la nata, y cuando queramos

hacer la mezcla con el chocolate hay que dejar un período muy corto de tiempo para que ambas temperaturas se acostumbren, y para conseguir una mezcla perfecta necesitamos emulsionar finalmente muy bien.

- Tenemos que respetar perfectamente las temperaturas de atemperado para estabilizar el chocolate y mantener el brillo y el crujiente a raya.

MONTSE: Agua y chocolate con leche. ¿Qué pasaría?

RAQUEL: Nunca lo he hecho.

M: Pues se corta, se estropea. El chocolate, y yo lo digo siempre, es alérgico al agua, ¡sea el que sea!

Estamos más acostumbrados a mezclarlo con nata o leche, por eso tú has dicho leche, pero si pongo leche, estoy sumando lácteo. Y no quiero porque ya tengo chocolate con leche. ¿Qué hago?

Subir mucho la proporción del agua, la pongo caliente, y seguidamente fundo y emulsiono la mezcla. Para eso necesito brazo, máquina.

R: ¿Y no se corta igualmente?

M: Pero como la proporción de agua es mayor se disuelve principalmente, y si queda algún grumo de una grasa que no lo ha logrado, colamos.

R: ¿Es una sopa muy líquida?

M: En caliente, sí, pero cuando enfría como cualquier chocolate, coge un poco más de cuerpo, pero no queda densa en absoluto.

R: Pero cuando enfría se quedará en dos capas, porque las densidades son muy diferentes, son agua y aceite. Aunque lo mezcles, si lo dejas reposar, se divide.

M: Eso va a ocurrir siempre. Pues lo vuelves a batir en frío, porque ya sería simplemente mezclar. Haces un batido. Como dirían mis hijos: «de esto un cubo». ¡Está tan bueno!

Y siguiendo con la mezcla, cuando ya ha enfriado un poco, la llevamos a frío, pero hay que recordar que hay que emulsionarla después otra vez...

R: ... y atemperarla.

M: No. Recuerda que es una sopa fría. Y ahora vamos a hacer la crema de la fruta de la pasión. Mi comodín del público.

***Te resumo rápido los pasos:**

- Calentamos el zumo de pasión con un poco de azúcar.

- En un bol ponemos los huevos junto con el resto del azúcar y batimos bien.

- Una vez caliente el zumo, mezclamos con los huevos y llevamos a ebullición.

- El ascensor, gelatina en el colador, debajo mantequilla y colamos toda la mezcla.

- Enfriamos tapado a piel.

Importante: cuando vayamos a emplatarla, manga no muy grande y boquilla lisa preparadas.

R: Para mí, una minimanga.

M: Mejor, jajaja, pero eres una miedica. Vamos con la galleta de aceituna. A mí me gusta una aceituna negra griega muy potente que se llama kalamata.

R: ¿Como las de las ensaladas con feta y pepino?

M: Esa me encanta. Muy salada. He probado con verde, pero no tiene la misma potencia.

R: Es alargada. Y es un poco irregular, ¿verdad?

M: Así es. La receta contiene: azúcar, mantequilla, harina, aceituna kalamata y harina de almendra. Es una galleta a la que con otros ingredientes le pongo sal, pero con esta aceituna, no.

Mezclo todo con las manos, la almendra en harina tamizada, por si hubiese algún grumo más gordo y la aceituna cortada a cuchillo. Esta masa la estiro entre dos papeles y la llevo al congelador.

R: ¿Para qué?

M: Porque esto no lo voy a romper a las bravas y para lograr cuadraditos pequeños, perfectos, necesito congelar. Vamos, quiero hacer minigalletas.

Corto rápidamente y lo vuelvo a meter en el congelador.

R: Pero ¿cómo tiene que estar para sacarlo la primera vez? Porque para mí una cosa congelada también es muy poco manejable.

M: Ya, pero es tan fino que en el paso que va del congelador a la encimera ya lo puedes manipular. De hecho, yo corto el papel sulfurizado y toda la masa, –todo el sándwich, para que me entiendas–, para poder manipularlo, de trozo en trozo, porque si no, literalmente, se me deshace. Y cuando está cortado lo devuelvo al congelador.

R: ¿Y para qué de nuevo? ¿Para consolidar la forma?

M: Para no perder el cuadrado. Muy bien. Del tamaño de la uña de un meñique. O consolidamos o no lo vemos. Ahora lo ponemos en una bandeja de horno, en la base papel y de una en una sin que se toquen, ya que se quedarían pegadas entre ellas y no queremos eso.

R: Manualidades con la pinza.

M: Yo lo hago con espatulina o a mano, pero hay que ser rápida. También puedes hacerlo con un cuchillo a toda velocidad. Y ya en

el horno hay que vigilarlas mucho porque son muy pequeñas y enseguida se hacen. Hablamos de 3 a 4 minutos.

R: Y estás dando por hecho que todas van a cocinar igual...

M: Más o menos, pero alguna se te va a quemar, y con tu horno mucho más.

R: Mi horno es como una sauna mala. Depende de dónde te pongas hay un calor diferente.

M: Pues das la vuelta a la bandeja. Ahí está la mano del cocinero.

R: Pues no, ahí lo que hay es un horno terrible. Un horno bueno reparte de forma uniforme. Te voy a hacer una pregunta un poco rara: ¿Tú has hecho postres al fuego de leña?

M: Sí, alguna cosa, pero no es lo más normal. En restaurantes se usan los hornos de gas, pero cada vez menos. Pero ¿qué quieres conseguir? Consigues más potencia directa. Es un poco más agresivo. La verdad es que hoy en día con la tecnología es mucho más fácil ser muy precisos...

R: A lo que me refería es que hay algunos platos que todos conocemos que no tienen nada que ver si los cocinas al fuego o al calor de una placa, por ejemplo, un arroz, o una buena carne. ¿Y los postres? ¿Hay postres que mejoran con el fuego?

M: Una buena tarta Tatin todo lo que pueda caramelizar. Y también a todo lo que yo quiera añadir ese aroma a humo, que tanto me gusta.

Cocineros y pasteleros en hornos de brasa

Hoy en día se ha puesto muy de moda algo que se ha hecho durante miles de años, y es cocinar en brasas. Es verdad que en restaurantes

hace unos años si no tenías un espacio rural era muy complicado poder usar las brasas. Ahora, en las grandes ciudades o en restaurantes céntricos puedes comer comida elaborada en brasas. Con su característica de ahumar, se puede jugar con diferentes tipos de maderas, aportando aromas y sabores diferentes y peculiares.

También tenemos que entender que efectuar una comida completamente a base de brasas y humo puede resultar monótono y empalagosa, pues el humo es un ingrediente fantasma bastante indigesto.

Es primordial al igual que en todo encontrar el equilibrio. Y como ya sabéis, para mí el humo es un ingrediente imprescindible dentro de la cocina y cada vez más admitido en pastelería.

MONTSE: Yo tengo un recuerdo de mi abuela con brazos de gitano. Eran gigantes. Claro, lo hacían en un hogar. Y luego, está la temperatura. Esa temperatura del fuego cómo sella, cómo dora, cómo ahúma... Es otro mundo.

RAQUEL: Me estaba imaginando un arroz con leche a la lumbre y estaba alucinando.

M: Y yo, pero tenemos lo que tenemos en esta cocina y vamos a sacar el máximo partido de ella. Una vez tenemos la galletita de nuestro horno, la vamos a reservar, dejando enfriar. Vamos con el crujiente.

R: ¿De aceituna también?

M: Es solo aceituna y azúcar. Yo tengo un descorazonador de cerezas de toda la vida, y mantengo la forma de la aceituna. Quito las puntas. Y con una puntilla saco rodajas que quiero que sean casi traslúcidas. También podemos encontrar las aceitunas deshuesadas; evidentemente son más caras, pero te quita mucho trabajo.

R: Manías.

M: Ya sabes que yo tengo las mías. Las aceitunas las pongo en un cazo con el azúcar y cubro a ras con agua, las pongo a hervir aproximadamente durante 5 minutos.

R: ¡Cómo eres! Pero si las vas a hervir, ¿para qué el esfuerzo de que sean traslúcidas?

M: Cuando tú hierves las aceitunas con ese jarabe, la aceituna absorbe todo el azúcar que necesita, a continuación la saco del fuego y las cuelo, para eliminar todo el líquido, en el colador me siguen quedando esos aritos traslúcidos perfectos. Y ahora, lo tengo que secar. Uno a uno, coloco los aros de aceituna en una silicona y sin que se toquen; yo lo hago con las manos, pero tú que eres muy fina usarás la pinza...

R: Perdona, no es que sea muy fina es que si no, no lo puedo hacer. Yo no tengo esa destreza. Parece que la pinza es para los que son muy diestros, pero es al revés. Es para los que no tenemos pulso. Bueno, ¿qué quieres hacer? Yo con mi pinza y tú como quieras...

M: Una a una por separado, por el mismo motivo que con las galletas, para que no se nos peguen, y aprovecharé el calor residual del horno que han dejado las galleta. Si usamos el horno para cocinar este crujiente, lo pondré a temperatura suave, el azúcar tiene que caramelizar. Temperatura 160 ˚C. ¿Problema? Son negras.

R: Se queman y no te das cuenta porque no tienes la pista visual. Es más difícil coger el puntito bonito.

M: Mejor si bajas la temperatura a 70 ˚C, con esta temperatura tardarás un poco más, pero es mucho más eficaz y estarás más tranquila. Tengo un truco para saber si ya tienes tus crujientes negros listos: coges una rodaja de aceituna, la sacas encima de la encimera y la dejamos que enfríe. Si la coges y la partes en dos y hace crack, está. Si está blanda, le falta. Y si se ha quemado, huele y

sabe a amargo. Este crujiente también es fantástico para pescados.

R: Con una merlucita... ¡qué rico!

M: Lo tenemos todo. Y vamos ya a emplatar. Y necesitamos un plato sopero. Tiene que tener base para que la sopa no se nos vaya de fiesta. Empezamos con brocha de pintor.

R: De silicona, quieres decir.

M: A mí me gustan las de pelo.

R: Tú que me haces tamizar todo, ¿trabajas con pincel de pelo?

M: Tengo una explicación. La brocha de silicona no pinta muy bonito, la hebra es muy gordita. Y yo quiero que sea más denso. Nosotros tenemos unos pinceles de pasteleros que llevan pelo, pero no son...

R: La brocha gorda del ultramarinos de mi barrio.

M: No, es una brocha *top*. Pinto de punta a punta. Quiero que tenga praliné en cada bocado.

R: ¿Va escondido en la base del plato?

M: Sí, la mayoría de él, lo que hago es que asome por el lateral del plato, pero al rebañar tienes que encontrarlo.

En el centro, voy a poner con una manga como si fuera una yema de huevo, pero en este caso de crema de fruta de la pasión. El tamaño dependerá de lo que hayas comido con anterioridad. Y evidentemente por estética y por el plato. Piensa...

R: ¡Como una yema de oca!

M: Por ejemplo. Como la crema está sujeta, le voy a clavar las galletitas cuadradas de aceituna, y, entre medias, crujientes de aceituna apoyados para que veamos el círculo. Y para terminar, la sopa de chocolate la llevo en jarra.

R: La sirves en sala para que se vea todo este montaje, aunque vas a hacer una isla.

M: Exacto, siempre se va a ver la crema de fruta de la pasión, el foso de chocolate alrededor y al fondo el praliné. Tienes en boca: aceituna, avellana, pasión, chocolate y curry. Y tenemos una crema, un líquido, un praliné, una galleta y un crujiente. Cinco texturas diferentes. Y una sopa muy fría.

R: Esta vez lo voy a decir en alto. Montse, a un postre no se le puede pedir más.

Mantecado de avellanas, limón, romero y menta

4 personas

Mantecado

90 g de manteca de cerdo
65 g de azúcar glas
40 g de polvo de avellanas
40 g de avellanas caramelizadas
40 g de azúcar
166 g de harina tostada
Un poco de canela en polvo (al gusto)

Tostamos previamente la harina en el horno, a una temperatura aproximada de 180 ˚C durante unos 12 minutos. La dejamos enfriar y tamizamos.

Aparte, fundimos la manteca de cerdo. Esta tiene que estar fundida, pero fría.

Por otro lado, ponemos a caramelizar las avellanas cortadas en trozos pequeños, las ponemos en un cazo y las cubrimos de agua. Ahora le ponemos el azúcar, los 40 g, lo cocemos todo junto unos 8 minutos. Después escurrimos las avellanas y las ponemos en el horno estiradas en una bandeja con papel sulfurizado en la base y las doramos durante unos 10 minutos a una temperatura de 160 ˚C. Es importante moverlas de vez en cuando.

Una vez tenemos las avellanas frías, juntamos todos los

ingredientes, amasamos y hacemos una pasta homogénea, estiramos entre dos papeles de horno, y deben tener un grosor de 1 cm de alto.

Esta masa ya estirada la dejamos enfriar. Una vez fría la cortamos en cuadrados de 2,5 cm por lado, después los ponemos a cocer a horno fuerte a 250 ˚C durante poco tiempo, 3 o 4 minutos.

Retiramos del horno y dejamos enfriar, y una vez fríos los guardamos en recipientes cerrados pero con cuidado, ya que son muy frágiles y se rompen con mucha facilidad.

Crema de limón

75 g de zumo de limón
150 g de azúcar
150 g de huevos
3 g de gelatina
100 g de mantequilla

Ponemos el zumo de limón y la mitad del azúcar a calentar. Aparte, en un bol, ponemos los huevos enteros y el azúcar, removemos. Una vez caliente la mezcla del limón lo vertemos delicadamente encima de los huevos, mezclamos enérgicamente y ponemos a cocer, sin dejar de remover, tiene que llegar a hervir. Una vez alcanzado el punto de la crema lo colamos, y en el colador tendremos la gelatina previamente remojada (hidratada), y a continuación la mantequilla cortada en dados, esta la ponemos cuando la crema tenga una temperatura aproximada de 45-50 ˚C. Removemos hasta que se incorpore a la crema y guardamos en el frigorífico, siempre tapada a piel. Una vez fría la trabajamos ligeramente.

Nubes de romero

60 g de agua
28 g de glucosa
215 g de azúcar normal
36 g de clara
50 g de infusión de romero: (75 g de agua y 3 ramas de romero deshojadas)
15 g de gelatina
Harina de arroz

Calentamos el agua junto con las hojas de romero. Una vez infusionado, trituramos toda la mezcla, y la colamos. A continuación ponemos en remojo la gelatina en agua fría mientras en un cazo ponemos el agua, la glucosa, el azúcar y lo llevamos a ebullición a 130 ˚C. Aparte, en un bol, montamos las claras a velocidad media, no muy rápido.

Mientras el jarabe sube a 130 ˚C y las claras se van montando, disolvemos la gelatina previamente escurrida en la infusión de romero.

Una vez tenemos todos los procesos en su punto, vertemos el jarabe ya a 130 ˚C en chorro fino a las claras, sin dejar de montarlas en ningún momento.

A continuación, añadimos la infusión con la gelatina que hemos disuelto previamente, de la misma manera: a velocidad media y en chorro fino.

Esta mezcla al principio queda muy líquida, pero a medida que esta vaya enfriando y emulsionando va a coger textura.

Una vez toquemos el bol y esté a una temperatura aproximada de 40 ˚C, paramos el batido y ponemos la masa en una manga con boquilla redonda pequeña. Estos movimientos tienen que ser rápidos, ya que enfría muy rápidamente y después se hace difícil de manipular.

Encima de una bandeja plana forrada con papel de horno haremos pequeños botones con nuestra masa.

Y para terminar espolvoreamos con un colador por encima harina.

Dejamos enfriar y con delicadeza desenganchamos cada nube del papel. A continuación y sin miedo sacamos todo el excedente de harina de arroz de estas.

Reservar en un bote cerrado hermético en nevera.

Caramelo de limón

100 g de zumo de limón
10 g de azúcar

Ponemos el zumo de limón colado con el azúcar en un cazo y lo dejamos reducir hasta que llegue a una temperatura de 105 ˚C o bien hasta que coja la textura de caramelo.

Gelatina de menta

110 g de agua menta
30 g de menta blanqueada
50 g de jarabe:
(25 g de agua y 25 g de azúcar)
3 hojas de gelatina

Las hojas de menta las sumergimos en agua hirviendo por espacio de 15 segundos, las sacamos y las refrescamos en un bol con agua y hielo. Una vez están las hojas frías las escurrimos.

Preparamos el jarabe TPT, cogemos la misma cantidad de azúcar y la misma cantidad de agua y lo ponemos en un cazo a hervir. Una

vez ha levantado el hervor lo retiramos y lo tenemos listo.

Trituramos las hojas con el jarabe frío (podemos hacerlo con la ayuda de un brazo o bien con una Thermomix).

Ponemos las hojas de gelatina en remojo con agua muy fría. Una vez hidratadas las escurrimos y las ponemos en un cazo con un poco de agua del resultado de escaldar la menta, y lo ponemos al calor hasta que la gelatina se haya disuelto completamente.

Ahora añadimos el resto del agua de escaldado pero en este caso fría, y en este momento podemos mezclar todo con la menta triturada.

Colamos todo el conjunto pasándolo por un chino fino.

Terminamos emulsionándolo con la batidora para meter a la mezcla aire.

Montaje

Para terminar y emplatar, lo primero que haremos es poner una lágrima de crema de limón estirada en el centro del plato con ayuda de una cuchara. A continuación, rompemos nuestros mantecados poniendo dos o tres unidades.

Intercalamos encima de la crema las nubes, y cerca de las nubes ponemos gotas de caramelo de limón. Solo cuando vayamos a servir el postre pondremos tres puntos generosos de la emulsión recién trabajada.

RAQUEL: ¡Es muy navideño!

MONTSE: En el restaurante lo hago en Navidad, si, pero en mi casa me gusta después.

R: ¿Por qué?

M: Porque me empachan las Navidades y, en muchos casos, aprovecho el dulce que ha quedado en casa, el remanente. Aunque

de vez en cuando me entra necesidad de comer mantecados, polvorones o turrones en verano.

R: Pero si lo haces luego, estiras la Navidad.

M: Para los cocineros y pasteleros es una época salvaje.

R: Pero hasta el roscón de reyes esto no termina.

M: Es un no parar, pero cuando pasa 24, 25 y 26 ya te has quitado mentalmente la mitad. En Navidad, me ofusco y prefiero tirar de los mantecados y polvorones de casa, y después, tranquilamente, hago este postre fuera de temporada navideña.

En el restaurante lo hago en Navidad, porque lleva el mantecado de avellanas, pero el limón, el romero y la menta limpian, ¡y además es muy refrescante!

R: Pero además hay muchos dulces –que yo llamo de pueblo– que aguantan todo el año: avellana, almendra, unas perrunillas... ¿Tú sabías que con uno de sus dulces y un poco de aguardiente, y al campo a faenar por la mañana? Eso se hacía por la energía y por el frío.

M: Yo tengo una estrecha relación con las perrunillas porque las pongo siempre en mis exámenes.

R: No me digas que son difíciles. O mejor, dime que sí. Porque me encantan.

M: ¡Qué va! Puedes hacerlas perfectamente.

R: Pasapalabra. Vamos al Mantecado.

M: Pero antes, te doy un *tip* de Navidad, pero fuera de la Navidad, y este es de mi padre: Turrón blando con plátano y en bocata.

R: Con eso y una pastilla potabilizadora aguantas en el bosque una semana sin comer. Jajaja.

M: No hay que poner toda la tableta de turrón. En casa se hacían

láminas finas y un plátano entero.

Vamos a hacer el mantecado de jornadas de supervivencia. Tiene manteca de cerdo, azúcar glas, harina de avellana que hemos hecho nosotros triturando, avellana caramelizada, harina tostada y un poco de canela.

Este postre podemos tunearlo, y en vez de poner mis avellanas puedes poner almendra, y la harina de almendra la puedes comprar ya lista, es menos engorroso.

Bueno, ¿qué hacemos? Fundimos ligeramente la manteca, líquida, pero fría aún.

Y luego añadimos los ingredientes: harina, manteca, azúcar, harina de avellana, avellana crujiente por inmersión, canela en polvo. Ya sabes, harina y azúcar glas tamizados previamente.

Caramelizados por inmersión o por caramelizado directo

Tenemos dos maneras de caramelizar:

Caramelizado por inmersión: en este caso tendremos el fruto seco crudo, y lo ponemos en un cazo recogido, que no sea demasiado grande y nuestro fruto seco se pierda en él. Dentro del cazo ponemos azúcar y agua, normalmente lo que nos marque la receta. Dejaremos hervir durante unos 5-8 minutos; en este tiempo el fruto seco absorberá el azúcar, pero solo el que necesita.

Ahora tenemos que escurrir a conciencia, y una vez escurrido lo llevaremos al horno a una temperatura de aprox. 160 ˚C. De vez en cuando moveremos el fruto seco para que la cocción sea uniforme.

Con este caramelizado conseguimos que caramelice por fuera y por dentro del trozo de fruto seco, llevándolo al nivel «estar crujiente».

Caramelizado en directo: en este caso doramos el fruto seco y en un cazo ponemos el azúcar y el agua de la receta, o haremos un caramelo a seco.

Una vez tengamos el caramelo dorado, la temperatura es de unos 160-165 ˚C, con el olor característico del caramelo. Añadimos nuestro fruto seco, este puede estar frío o caliente, removemos y vertemos encima de un papel de horno. Si queremos que queden separadas hay que esperar a que enfríen un rato, y poco a poco sepáralas.

Ambas opciones son correctas, una vez elaborado el caramelizado, conservar en un sitio cerrado y seco, así podemos mantenerlo durante más tiempo en condiciones óptimas.

MONTSE: Tengo una avellana granillo normalmente cortada a cuchillo que la cocino con azúcar y agua. Hierve durante 5 minutos, a continuación la escurrimos y la ponemos en la bandeja en el horno a una temperatura de 160 ˚C. Queda extracrujiente, pero tienes que remover de vez en cuando.

Pongo todos los ingredientes en un bol y lo mezclo todo con la pala de la máquina, pero también podemos hacerlo sin ningún problema a mano.

RAQUEL: ¿No queda muy gomoso?

M: No, queda una textura muy agradable. Muy importante, la harina tiene que estar tostada.

R: Te iba a decir por los grumos, pero no...

M: Va a ir al horno, la dejaremos a una temperatura aproximada de 180 ˚C y verás cómo coge un color pardo en la superficie, la casa empieza a oler a pan, pero solo estamos tostando la harina previamente ya que después la cocción es muy rápida y no daría

tiempo a que se cocinara, y la verdad, encontrar el sabor de harina cruda en boca es muy desagradable.

R: Pero la harina la cocinas, ¿con qué?

M: La pones en el horno y, cuando está tostada, como si estuviéramos haciendo pan, ya está.

R: Y esto se mezcla con...

M: ... todos los ingredientes. Y si recuerdas, tamiz, tamiz, tamiz. Una vez ya tengo toda la masa homogénea me queda de un color canela muy bonito. La estiro entre dos papeles, pero en los lados más cortos de la bandeja pongo dos topes de 1,5 cm de alto.

R: ¿Las has hecho tú?

M: Las compré en una ferretería, acero inoxidable y me sirven. No sé para qué son en realidad, pero me valen. Ya sabes, mis excursiones.

R: Porque es un invento tuyo... lo de los topes.

M: No, lo usará mucha gente, pero yo me busco la vida. Ahora encuentras de todo en todas partes, antes era diferente, un poco más de supervivencia: tubos de acero, tuberías, todo sirve si el material es el apropiado.

Bueno, tenemos nuestra masa, papel, masa, papel y topes; y ahora, rodillo. Como si fuera un jardín japonés de niños.

R: Muy relajante.

M: Antes de cortarlo voy a enfriarlo un poco para que la forma final tenga un buen corte. A lo mejor, unos 15 minutos en nevera, pero hay que ir probando.

R: ¿Cuál debe ser la textura para retirar?

M: Si está demasiado dura y fría se astilla y se rompe y no sacamos la forma.

R: Manipulable y contenida.

M: Y cuando está en ese punto, yo hago cuadrículas con un cuchillo largo y saco dados, cubos de 2,5 cm. Voy cogiendo uno por uno, los voy poniendo en una bandejita separados y cuando los tengo todos, los pongo a enfriar. ¿Sabes por qué?

R: ¿Te refieres a antes de cocinarlo?

M: Sí, pues es para que no pierda forma. Piensa que los vamos a cocer a 250 ˚C. Precalentando a tope el horno y luego de 3 a 4 minutos de cocción. Con esto conseguiremos que por fuera estén crujientes y por dentro tiernos, y no sabrá a harina cruda, importante.

Cuidado que no se te pase, que se te ponen negros.

Los saco, dejo enfriar unos 3 minutos y todavía en caliente espolvoreo con azúcar glas, ya que si enfrían el azúcar no se queda adherido.

R: ¿Mucho, mucho? Como cubrirlos enteros.

M: A mí me gusta una capa fina. Es destreza. Debes tener el punto cogido. Y los dejamos enfriar porque en caliente es imposible tocarlos.

R: ¿Porque te quemas?

M: Porque se desintegran. Tiene que volver a enfriar. Los dejamos que enfríen y después los podemos tener a temperatura ambiente, mucho tiempo, en un túper, recipiente de cristal, lo que sea... Bien cerrados, en mi casa no aguantan mucho.

R: Ah, claro, ni en la mía, seguro, vuelan. ¿Y dónde vas a poner ahora el limón, la menta? Pensé que formaba parte todo de un mismo mantecado.

M: No, vamos a hacer unas nubes de romero. Mininubes.

R: Cuando dices «nube», ¿es la chuche?

M: Sí, las nubes llevan agua, glucosa, azúcar, clara, romero, gelatina y harina de arroz o de maíz.

R: Nunca pensé que actuaran igual la harina de arroz y la de maíz.

M: En este caso me gusta más la harina de arroz. Lo que necesito es un polvo secante para que pueda coger la nube y no quede enganchada a ella. Ambas harinas son muy insípidas y se espolvorean bien. La de maíz se suele mezclar con la misma proporción de azúcar antihumedad. No tiene más truco.

R: ¿Y qué truco tiene el romero?, ¿cómo va?

M: Pues hacemos una infusión, pero primero preparamos el jarabe, ya que lo vamos a necesitar antes. Remojamos gelatina en el agua fría, esta receta lleva bastante cantidad. Y ahora el jarabe: en un cazo, ponemos el agua, la glucosa y el azúcar. Y lo llevamos a 130 ˚C, que significa que es casi caramelo, justo el momento anterior de que se haga un caramelo dorado, y todavía con espumita blanca sin haberse dorado.

Mientras está cocinando, con el agua de la receta, cogemos el romero y lo infusionamos, en fresco.

Para multiplicar el sabor de romero en la receta trituro la infusión con el romero. Suele quedar con un color un poco pardo pero no me preocupa, ya que no tiene suficiente color para que estropee el blanco impoluto de las nubes.

R: ¿Y esta vez no te importa?

M: No, porque la cantidad de infusión en proporción no es muy grande, me queda una nube blanca, blanca.

Tenemos el agua del romero y lo cuelo, y esa agua es la que uso para deshacer la gelatina y para asegurarme de que la gelatina esta correctamente fundida. La cuelo para evitar ningún tipo de grumos

desagradables.

Tenemos todo. En un bol monto las claras, y cuando estén a punto de nieve echamos el jarabe.

R: ¿Como si fuera un merengue italiano?

M: Sí, con la diferencia de la temperatura. El merengue italiano es a 121 ˚C y esto a unos 130 ˚C. Lo metemos a hilo y montamos claras. A continuación, echamos la infusión con la gelatina fundida.

R: ¿Y no se baja?

M: Sí, se baja, y aquí viene mi antipaciencia. Hay que volverlo a dejar respirar y que vuelva a montar y que vaya enfriando y vuelve a recuperar, pero aquí hay un problema técnico. ¿Qué pasa si lo dejo enfriar mucho?

R: Que se vuelve difícilmente manipulable.

M: Cero maleable, es un bloque si no le pillas el momento. Lo pongo en una manga. Si es muy líquida se me va la nube, yo la quiero como un botón con piquito, si está muy dura, no puedo sacar la mezcla por la manga, imposible. Yo hago una nube de curry y chocolate negro en el restaurante, la estiro encima de una bandeja en bloque y, cuando se enfría, lo corto en dados. Pero aquí quiero pico y tiene que ser de una en una.

Cojo una boquilla lisa pequeña, relleno la manga de la nube, no mucha, y voy haciendo como gotitas de agua, pero hacia arriba. Encima de papel sulfurizado.

R: ¿Para qué?

M: Para poder estirarlas y luego desmoldarlas sin que sufran mucho. Y ahí voy a espolvorearlas con la harina de arroz. Sin miedo, porque solo coge una capa. Y eso lo llevo a que enfríe. Una vez frío, las voy desmoldando, con delicadeza, al estar encima del papel sulfurizado pongo una mano por debajo y empujo mientras

con la otra mano las estiro, después las tengo que sacudir mucho. Y me quedo en medio de una nube gigante. No debe quedar exceso de harina de arroz, no se tiene que notar que ha estado en contacto con la harina de arroz. Bote, nevera y aguanta muchísimo. Yo te he enseñado esta de romero, pero puedas hacerla con cualquier cosa.

R: Chuches de mamá, lo que me faltaba.

M: A mí me encantan, es una tortura. Ahora, caramelo de limón. Zumo de limón colado y del total que nos salga calculamos el 10 % de azúcar. Lo ponemos en un cazo a cocer, podemos cocer hasta que llegue la mezcla hasta 105 ˚C, y si no tenemos termómetro lo que haremos es ver que coge textura caramelo en el cazo. Piensa que el caramelo en caliente está más líquido, y que si lo dejas enfriar se endurece. Y ahora vamos con mi LBD, la crema de limón.

R: Yo, si hay postre de limón, siempre pido eso.

M: Yo también, tengo una admiración extraordinaria por los cítricos, es un poco obsesivo, será por esos recuerdos de infancia de los naranjos o limones de casa, no lo sé, pero si como un helado, este es de limón, si hay postre de limón, lo cojo. Muchas veces no comería dulce, pero si hay algo cítrico lo tengo que probar sí o sí.

***Te voy a recordar la crema de limón:**

- Calentamos el zumo junto con la mitad de azúcar.

- Por otra parte, tenemos los huevos enteros mezclados con la otra mitad de azúcar y bien batidos.

- Juntamos las dos mezclas y sin parar de remover llevamos a ebullición durante 2 minutos aprox.

- Añadimos la gelatina previamente hidratada a la mezcla y colamos todo con el ascensor.

- Y, para terminar, añadimos la mantequilla fría cortada en dados, dejamos enfriar en baño María o simplemente tapada a piel con

papel film en nevera.

M: Me falta la gelatina de menta. Cuando digo gelatina ¿qué entiendes?

R: Yo, por otros postres, me imagino las gelatinas como escarcha.

M: Esta no.

R: ¿En bloque? Como las de niños.

M: No, es una gelatina emulsionada. Tenemos la menta, el agua donde he blanqueado la menta, jarabe, gelatina y un porcentaje de agua extra. La menta, la blanqueo, le doy un escaldado y la enfrío.

R: Verde que te quiero verde. Verde que hace daño.

M: Lo que hago es hidratar la gelatina y la fundo en el agua en la que he blanqueado la menta. Añado el jarabe frío y me ayuda a enfriar la mezcla ligeramente. Y como lo tengo todo frío, trituro todo junto con la menta a tope y cuelo todo muy bien. Piensa que si enfría mucho la gelatina solidifica.

R: ¿Por qué?, ¿por la gelatina fría?

M: Claro, justo antes de que la gelatina llegue a ese punto de sólido, si le metes brazo y emulsionas, es impresionante. Son burbujas encapsuladas que puedes coger con la cuchara. Y hay que hacerlo rápido porque se endurece. Queda como una salsa untuosa con aire atrapado.

R: Es una textura que creo que nunca la he probado.

M: Es como la emulsión de albahaca del melón. A mí de aspecto me recuerda a un aislante de paredes.

R: ¿Una especie de silicona? Más bien una espuma que crece.

M: Como las de afeitar, pero esta se come y está buenísima. Montamos. Cojo mi cuchara de postre llena de crema de limón y la extiendo en la base del plato. Lágrima gigante. Encima, tres trozos

de mantecado roto.

R: ¿Después de tanta forma en cuadrados y de no querer perder la forma los rompes? ¿Y no se humedecen?

M: ¡Cómo somos los pasteleros! A todos nos gusta romper, me gusta que los lados queden perfectos y después lo rompo para que no se vea tan perfecto, ya sabes que soy un poco especialita.

Y no se humedecen, no les da tiempo, y además los polvorones tienen su propia humedad.

Sigo: después le añado sueltas tres gotas de caramelo de limón. Son una bomba, te devuelven a la tierra en un momento, ya estoy salivando.

Después me quedarán poner las nubes, suelo poner 4 o 5, busco la estética y alterno con los otros ingredientes, colocándolas en diferentes posiciones, una boca abajo, otra de lado, etc.

R: ¿Apoyada al lado del mantecado?

M: Como veas tú mejor. Ahora hacemos la emulsión y la añadimos con una cucharilla de moka, en algún mantecado podemos naparlo ligeramente con la emulsión.

R: Me ha quedado todo muy claro, pero esto no se come con las manos como todos los polvorones del mundo.

M: Este no. Son bocados de mantecado roto. En cada cucharada encuentras: mantecado, crema de limón, caramelo, gelatina y la nube de romero. El limón suaviza el romero. Hay tomillo limonero y este es mi romero limonero.

Borracho con sopa de manzana, pasas y ron

4 personas

Borracho

500 g de manzana reineta pelada y limpia
165 g de agua
16 g de glucosa
16 g de azúcar
35 g de ron

En un bol de la amasadora disolvemos la levadura con el agua templada a una temperatura aproximada de 36 ˚C y le añadimos 50 g de nuestra harina, mezclamos bien y con esto preparamos un prefermento. Dejamos reposar tapado en film durante aprox. 30 minutos, y una vez transcurrido este tiempo le ponemos la harina previamente tamizada, el azúcar, la sal, los huevos, con el accesorio de gancho, y a velocidad media lo ponemos en marcha. Dejamos trabajar la mezcla unos 12 minutos, y cuando los laterales empiecen a despegarse es el momento de añadirle la mantequilla cortada y fría en dados pequeños. Esta mezcla la dejamos trabajar hasta que veamos que la mantequilla se ha integrado perfectamente en la masa.

A continuación, ponemos la masa en una manga pastelera y escudillamos en los moldes de silicona.

Tenemos que llenarlos por la mitad. Tapamos los moldes con papel film, y en este punto los dejamos fermentar hasta que doblen su

volumen, normalmente cuando la masa toca al papel film ya están listos.

Precalentamos el horno y una vez caliente cocemos los borrachos a 180 ˚C durante 20 minutos.

Sopa de manzana

250 g de harina de fuerza
20 g de azúcar
5 g de sal
140 g de huevos enteros
125 g de agua
12 g de levadura prensada
100 g de mantequilla

Pelamos y despepitamos las manzanas y luego las cortamos en sextos. Aparte, en un cazo preparamos un jarabe con el agua, el azúcar y la glucosa y lo dejamos, simplemente que levante el hervor. A continuación, añadimos las manzanas al cazo, dejamos cocer a fuego suave durante 30 minutos y durante la cocción el cazo tiene que estar tapado. Una vez cocido, lo trituramos y colamos. Dejamos enfriar y añadimos el ron.

Crujiente de avellana

50 g de aceite de oliva virgen
50 g de claras
50 g de harina
50 g de azúcar glas
25 g de praliné de avellanas:
12 g de avellanas tostadas
12 g de azúcar

Trituramos en la máquina o bien en mortero el azúcar y las avellanas tostadas previamente y frías hasta obtener una pasta fina. A continuación, añadimos el aceite de oliva, después vamos incorporando el azúcar glas previamente tamizado, y antes de añadir más ingredientes mezclamos enérgicamente para que nuestra masa quede homogénea.

Una vez incorporado el azúcar añadimos las claras y volvemos a mezclar, y para terminar añadimos la harina, siempre tamizada para evitar grumos al crujiente. Ponemos la masa en una manga sin boquilla y cortamos la punta con un orificio muy pequeño. Escudillamos en forma de botón pequeño y lo ponemos a cocer a 180 ˚C durante 4 minutos, sacamos y dejamos enfriar. Guardamos en un recipiente cerrado en un lugar seco.

Helado de ron

250 g de leche
250 g de nata
50 g de ron
6 yemas
125 g de azúcar

Introducimos en un cazo la leche y la nata, y llevamos a ebullición. Aparte, en un bol rompemos los huevos y desclaramos, en este caso solo necesitamos las yemas, las claras las podemos reservar para otra elaboración. Junto con las yemas añadimos el azúcar y blanqueamos enérgicamente. En esta mezcla integramos los lácteos y removemos hasta que todo quede integrado.

Volvemos la mezcla al cazo y lo llevamos al fuego suave, y sin dejar de mover con una espátula o bien varilla, pero sin batir.

Hay que cocer hasta que llegue a la temperatura de 83-85 ˚C –nos

ayudaremos de un termómetro–. A partir de aquí nuestros movimientos tienen que ser rápidos, ya que lo que tenemos que hacer es cortar la cocción de la crema. Colamos la mezcla en un bol donde previamente hemos puesto el ron, este movimiento nos ayudará a cortar la cocción ya que el ron está frío. Batimos enérgicamente para integrar el ron al helado. Ponemos a enfriar en un baño María invertido. Dejamos enfriar y madurar la crema unas 12 horas aprox., lo perfecto es de un día para otro.

Mantecamos y reservamos.

Jarabe de ron

335 g de agua
165 g de azúcar
50 g de ron

Ponemos el agua y el azúcar a cocer. Una vez empiece el primer hervor ponemos el ron y retiraremos.

Añadiremos a este el agua y el ron sobrante de la maceración de las pasas previamente colado.

Pasas

50 g de pasas
50 g de agua
50 g de ron

Ponemos las pasas en remojo con el agua y el ron, mínimo 40 minutos. Después, las escurrimos y con el restante del macerado lo ponemos en el jarabe de ron

---

Montaje

Sumergiremos el bizcocho borracho en el jarabe de ron caliente durante aproximadamente 10 minutos, podemos darle la vuelta con cuidado un par de veces para que nuestro borracho absorba más jarabe. A continuación, lo dejamos escurrir encima de una rejilla hasta que veamos que ya no suelta nada de jarabe. Ahora ese bizcocho muy tierno lo ponemos en la base de nuestro plato con delicadeza. Encima del borracho ponemos algunas pasas escurridas previamente, si se nos cae alguna en el plato no pasa nada. Encima de las pasas colocamos el helado y rápidamente coronando el helado ponemos el crujiente de avellana. Para terminar, y delante del comensal, ponemos la sopa de manzana y ron.

MONTSE: En realidad, los postres borrachos de alcohol no entran dentro de mis favoritos, pero este está buenísimo. Acuérdate de que no es necesario emborrachar con alcohol, que hay otras formas.

RAQUEL: Depende del día, pero hoy te compro el borrachito.

M: El borracho es un bizcochito que tiene harina, azúcar, un poquito de sal, huevos, agua, levadura fresca y mantequilla. Nos

acercamos al brioche. ¿Qué tenemos que hacer? Activar la levadura.

R: Esto nunca me lo has enseñado. ¿Qué es activar la levadura?

M: Es ponerle un poquito de líquido templado a temperatura corporal (36 °C), máximo 40 °C, y la disuelvo y le añado un poquito de harina y hago un prefermento.

Esto solo durará media hora. Y nos sirve para activar y para darle carácter a nuestro bizcocho.

Levaduras

Vamos a conocer un poco más sobre las levaduras.

En el esquema anterior las he señalado todas, la levadura química la he puesto para que sepamos que está ahí pero es independiente, ya que tal y como indica su nombre es química.

Natural de masa madre: nos referimos a la levadura que no es comercial, se elabora en casa, en el obrador. Cada panadero tiene la suya y es su tesoro.

Se elabora con la mezcla de agua y harina, a esta mezcla se la va alimentando durante varios días. A este proceso se le llama refrescar, que se hará hasta obtener un fermento natural, la masa madre. Tan preciada por panaderos y pasteleros que en muchos casos la llaman «bebé».

Levadura fresca: encontramos la fresca prensada y la fresca líquida.

- Fresca prensada: antiguamente tenías que ir a comprarla a panaderías, pero hoy ya está generalizado y la encontramos en formato de pequeños cubos en las neveras de los supermercado. Para profesionales se oferta en cubos más grandes. Se debe conservar en frío, aprox. entre 4 y 10 ˚C. Caduca rápido, y si es vieja tiene poca fuerza, así que se recomienda comprarla cuando la vayamos a utilizar.

- Fresca líquida: poco conocida por la gente no profesional, ahora también las podemos encontrar al lado de la levadura prensada en pequeñas bolsas. Es líquida, y normalmente se usa en la elaboración de pan en líneas industriales ya que resulta más fácil mezclarla, pero es muy delicada y hay que seguir unos procesos de higiene extremos.

Levadura seca: tenemos la seca instantánea y la seca para hidratar. Estas levaduras se obtienen por la acción del secado, y eliminando la humedad nos permite tener larga vida de caducidad, hasta un año.

- Seca instantánea: es de las más usadas, tiene la ventaja que podemos introducirla en el amasado sin necesidad de hidratarla anteriormente. Este tipo de levadura podemos sustituirla por las frescas, aunque tiene otra proporcionalidad: 1 g de levadura seca equivale a 3 g de levadura fresca, ya que esta es mucho más concentrada.

- Seca para hidratar: tiene forma de gránulos, y también se consigue por deshidratación. Tenemos que rehidratarla antes de usarla y la proporción para hacerlo es de 1 parte de levadura por 5 partes de agua, a temperatura templada (aprox. a 36-38 ˚C), la dejaremos reposar por un período de unos 10 minutos y ya se podrá usar según necesidad.

Química: es una mezcla química que nos ayudará a crear burbujas en masas, bizcochos o galletas, y que por la acción de la humedad y el calor esta crece.

En elaboraciones que queremos que la levadura aporte elasticidad, tenacidad, aromas, sabores y conservación no podremos usar la levadura química bajo ningún concepto. Esta lo que nos aporta simplemente es volumen.

MONTSE: En el bol dejamos reposar la levadura, creando un prefermento.

RAQUEL: ¿Cambia?, ¿se hincha?, ¿qué hace?

M: Burbujea porque la levadura que está viva se va comiendo los azúcares de la harina y engorda y expulsa carbónico. Cambia mucho el sabor porque entramos en un terreno más ácido. Cuanto más tiempo se deja este proceso reposar más carácter y sabores adquiere la masa. Es como un pan.

R: ¿Pero entonces se podría hacer sin este paso?

M: Sí, se podría, pero este paso lo mejora considerablemente. Ya hemos dejado reposar esto con un film porque tenemos que evitar las corrientes de aire, y ahora, en ese bol, podemos utilizar el gancho si lo tienes (el famoso «rabo de cerdo») o un robot que lo tenga.

R: ¿Y a mano?

M: Puedes, pero es un trabajazo. Ya que tenemos que activar el gluten, hacerlo trabajar y a mano te hace trabajar mucho a ti, y a veces no llegas al punto adecuado.

Ponemos ese prefermento con los huevos, la harina, la sal, el azúcar y lo dejamos amasar a velocidad media como 12 minutos. Y recuerda: los secos siempre tamizados.

R: ¿Me quedo vigilándolo? ¿Puede pasarle algo?

M: No puede pasarle nada, vete adonde quieras. A los 10-12 minutos verás que se empieza a despegar de los laterales y que la masa está lisa. Y ahora vamos a ir añadiendo la mantequilla cortada en dados, que debe estar fría.

R: ¿Y la mantequilla así de sólida no nos va a dejar grumos?

M: Es lo que parece, ¿verdad? Trabajándola la vamos a integrar, no te preocupes. Es solo cuestión de tiempo. Es lo que llamamos «un pan enriquecido».

Diferentes tipos de panes

Pan común: empezamos por sus propiedades y características: es un pan de consistencia media, con aproximadamente un 60 % de hidratación y resulta fácil de manipular.

El resultado es un pan blando, con alveolado medio y corteza crujiente. Podemos elaborarlo con harina floja o de media fuerza.

Pan de masa refinada: a este pan también lo podemos denominar «pan candeal», normalmente se elabora con harinas de media fuerza. El resultado es un pan de miga blanca y densa que no contiene casi alveolado y su corteza es suave.

La receta oscila entre el 45-48 % de humedad, y su principal característica es el refinado, ya sea en laminadora, refinadora o bien a rodillo, para compactar la masa y que no contenga en su interior alveolo.

Pan de masa blanda o masa de alta hidratación: este pan da como resultado a pan ligero, con miga de alveolo muy grande y corteza muy crujiente. En este caso necesitamos harina de fuerza

para que pueda sujetar toda la cantidad de agua necesaria en la receta.

La hidratación puede llegar a ser de 70-120 % de humedad.

Panes enriquecidos: estos son los que realmente nos interesan en esta receta.

Están elaborados con los ingredientes base del pan, pero añadiendo otros con más valor nutricional, generalmente mantequilla, huevos y azúcar.

Como contienen gran cantidad de grasa tenemos que trabajarlo con «harina de fuerza», y en algunas ocasiones con harina Manitoba, que es «harina de gran fuerza».

Necesitamos este tipo de harina para sujetar el resto de ingredientes, los panes enriquecidos sirven para brioches, roscones, panettone y en nuestro caso para los savarín, o borrachos de nuestra receta.

MONTSE: Cuando tengamos la masa tenemos que fermentarla en moldes.

RAQUEL: ¿Pero, naturalmente, las masas no crecen cuando fermentan? ¿No se salen del molde?

M: Por eso hay que llenarlos solo a la mitad.

R: Porque hay algunas que crecen una barbaridad.

M: Si la dejas tres días tienes una nueva mascota en casa. Por eso el tiempo debe ser controlado. Cuando decimos, «dejamos que doble el volumen», es eso y no más, porque en el horno sigue aumentando. De todas formas, con estas cosas te equivocas una vez.

R: Ya me imagino el horno, supurando brioche por la puerta. «El

bicho», en plan Cazafantasmas, golpeando la puerta del horno. Jajaja.

M: Solo por lo que cuesta fregarlo luego no te vuelves a equivocar. Se pega en el horno, huele fatal. Nada, nada. Una vez y nunca más fallarás.

R: Lo apunto entonces en rojo. ¿Cuánto tiempo tiene que fermentar?

M: Yo uso unos moldes y los lleno hasta la mitad, y me ayudo con manga o cuchara. Pongo film por encima para evitar las corrientes. En el momento en el que el brioche empieza a tocar el film, lo quito y me voy al horno. Es mejor esto que un tiempo concreto.

R: Como nunca lo he hecho, aproximadamente...

M: Media hora, pero depende del calor de la cocina, de si es verano o invierno, realmente es dependiendo de la temperatura ambiente. No es lo mismo verano y cocinando con todo encendido, que en invierno sin nada encendido.

Cuando llegue el momento, sacamos el papel film y lo llevamos al horno. Es importante que no golpeemos la bandeja.

R: ¿Por qué?

M: Porque no queremos romper o perder las microburbujas que hemos logrado con todo el proceso de fermentación. Con mucho cuidado posamos la bandeja en el horno a 180 ˚C y lo dejamos unos 20 minutos. Cuando esté doradito lo podemos sacar.

R: No me imagino la forma o el color.

M: Piensa en un tapón de cava y dorado por arriba. Esa es la forma. El resto debe quedar amarillito y blanquito.

R: ¿Por qué no lo haces con la masa completa y lo cortas?

M: Al hacerlo en molde la parte exterior nos queda con unas

paredes un poco más resistentes y si lo empapamos bien, hace que el jarabe nos quede atrapado dentro, dejándolo siempre mucho más jugoso. Y si yo lo corto, nuestro borracho no es estable y se deshace en trozos. También porque queda más bonito, claro. Hay que desmoldarlo.

R: ¿Se tiene que enfriar?

M: Ligeramente, pero lo importante es que las siliconas sean antiadherentes, no te lleves una sorpresa...

Lo dejo enfriar 10 minutos y les doy la vuelta, y con cariño voy sacando los bizcochitos. Por eso la importancia de que la silicona sea buena.

Es importante saber que lo podemos emborrachar el día que se vaya a comer el postre.

R: ¿Qué pasa si lo emborrachas con antelación?

M: Pues que al final pierde el jarabe y queda más seco. Lo ideal es con un poco de antelación, media hora, o una hora antes de hacer el postre.

Tengo el bizcochito allí. Una vez frío, lo dejamos a temperatura ambiente.

R: Yo, con tanta dificultad, haría bizcocho para más veces.

M: Yo lo hago, y lo que no voy a usar para el postre, lo congelo y lo utilizo a demanda. El día que lo necesitas lo sacas, se descongela y se emborracha.

Y ahora, vamos a hacer el helado, que también podría estar hecho, porque como ya sabes...

R: Mejor hacerlo el día antes para que maduren y estén supercongelados.

M: Vamos a hacer una crema inglesa base, sin sabor.

*** Te lo recuerdo:**

- Pongo en un cazo leche y la nata y caliento ligeramente.

- En un bol echo las yemas de huevo junto con el azúcar y blanqueamos enérgicamente.

- Vertemos los lácteos encima de los huevos, removemos para que se mezcle todo bien y devolvemos toda la mezcla al cazo.

- Ponemos a fuego suave y, sin dejar de remover con una espátula, y controlando la temperatura, movemos hasta que llega a una temperatura de 83-85 ˚C.

- Colamos toda la mezcla por un chino fino y añadimos el ron, que también nos ayudará a enfriar la mezcla. Lo ponemos en un baño María a enfriar.

A estos helados les va muy bien la maduración porque se concentra mucho más, y una vez madurado, turbinamos y lo dejamos en el congelador hasta que lo necesitamos.

Y la única diferencia es que le vamos a añadir un ron en crudo. Y por eso tiene que ser un ron muy rico.

R: Ron oscurito y añejo. El bueno. El de no mezclar mucho. Pero lo que no entiendo es que un alcohol al cien por cien de su capacidad es un anticongelante brutal...

M: Pero la proporción de ron es muy comedida. No te vas a emborrachar con una *quenelle* de helado, tranquila.

R: ¿Ah, no? Pues ya me estaba haciendo ilusiones, jajaja.

M: Lo turbinamos, lo dejamos en el congelador y vamos de nuevo al día después. Este postre lleva pasas al ron. Pasas secas deshidratadas y sin el rabillo.

R: ¿Las sumerges en ron?

M: En ron y agua. Y la misma cantidad. Si pongo 50 gramos de

pasas, la misma cantidad de agua y de ron. Y lo vamos a dejar como mínimo 40 minutos. Y cuando las tengamos, las escurrimos y reservamos el líquido.

R: ¿Para emborrachar?

M: Sí, para añadirlo al jarabe con el que vamos a emborrachar, y que vamos a hacer ahora. Las cantidades son 335 g de agua y 165 g de azúcar. Eso lo pongo a cocer y le doy un hervor. A continuación le añado el ron y retiro del fuego. Y ahí le echo el caldito de las pasas para enriquecer y que le va a dar mucho color.

R: ¿Todavía no mojamos?

M: No, impaciente.

R: No es impaciencia. Yo tengo la teoría de que el mundo se divide entre las personas a las que les gusta desayunar y las que no. Y también entre las que tienen que mojar las magdalenas y las que no.

M: Yo soy más de esperar, por eso vamos a cocinar la sopa de manzana, reineta, en este caso. Las vamos a cortar en sextos y peladas y despepitadas. Aparte, un cazo, para hacer un jarabe: agua, glucosa y azúcar. Levanta el hervor y ponemos las manzanas a cocer a fuego suave y tapadas. Estarán listas cuando se puedan pinchar.

R: ¿Me las tengo que imaginar tan horneadas como una manzana asada?

M: No, pero no tengas mucho problema, la textura no es lo más importante, ya que vamos a triturarlas. En cuanto esté cocinada, tenemos que triturar para no perder el agua, porque quiero una sopa, no una compota de manzana.

Retiro un poco de líquido y trituro por si acaso. Y voy añadiendo hasta tener la densidad que quiero para mi sopa. La receta es correcta, pero mejor prevenir.

Y cuando esté triturado, ron añejo y crudo de nuevo.

R: ¡Venga! Señoras, al café. Contentas, bien contentas.

M: Jajaja. Guarda la sopa en frío para que esté fresquita.

R: Hace que no me tomo una copa... Estoy alucinando con el postre.

M: Pues para maridarlo, lo mejor es una copita de ron.

R: ¿El crujiente también lleva ron?

M: No, lleva las avellanas de mis amores. También lo lleva otro postre, pero con cacahuete, el de la horchata que veremos más adelante.

Preparamos el praliné. Generalmente ya sabes que yo lo tengo siempre preparado, ya que estas recetas llevan un porcentaje muy pequeño, y si haces poco resulta engorroso de realizar.

Simplemente tenemos que mezclar todos los ingredientes, y los secos como siempre tenemos que tamizarlos. Es importante incorporar los ingredientes de uno en uno, mezclar e incorporar otro ingrediente, así suele quedar muy lisa y bien.

Ahora ponemos la masa en una manga sin boquilla. Cortamos con unas tijeras un agujero muy pequeño, y encima de un papel de horno o de una silicona mejor escudillamos en forma de botón, pero literal, pequeños, y cocinamos a 180 °C sin quitarle ojo, ya que son tan pequeñas que se cocinan enseguida. Dejamos enfriar y desmoldamos. Lo reservamos justo hasta la hora de montar el postre.

R: ¡Tu praliné fondo de armario! Y entiendo que esto lo puedes hacer con cualquier fruto seco, ¿verdad?

M: Sí, con cualquiera de ellos, ¡pero yo siempre barro para casa! Vamos a montar.

R: Y a emborrachar.

M: Eso, 30-40 minutos antes vamos a emborrachar nuestros

bizcochos. El jarabe de ron debe estar calentito, pero no hirviendo, porque muy caliente nos puede destrozar el bizcocho.

R: ¿Cómo se emborracharía?

M: Haciéndole una aguadilla dentro del cazo o bol. Y dejándolos ahí diez minutos.

R: Esto sí que no me lo esperaba. Creía que era sumergir y sacar.

M: Hay que dejar que se acostumbren. Yo les voy dando la vuelta de vez en cuando con mucho cuidado para no marcarlos o romperlos, pero así consigo un emborrachado homogéneo perfecto. Cuando han pasado esos diez minutos, cojo una rejilla y dejo que escurra el jarabe. Hay que cogerlos con mucho cuidado, porque en ese momento es muy delicado.

R: ¿Se sirve caliente o frío?

M: Se sirve frío, pero no de nevera. Lo tengo frío después de unos minutos, y con mucho cuidado lo ponemos en el centro del plato. La parte que se ha cocinado del horno hacia arriba.

Encima del bizcocho pongo las pasas escurridas y, si se te cae alguna en el plato, no pasa nada.

R: Perfecto, a mí seguro se me cae más que una.

M: Ahora ponemos encima nuestro helado de ron, una *quenelle* adecuada al tamaño de nuestro borracho, proporcionalidad.

R: ¿Encima de las pasas? ¿Y no se te cae?

M: Las pasas me lo sujetan muy bien, son infalibles. Encima del helado, y sin que se nos caiga ninguno en el plato, ponemos varias galletas, si se nos caen al poner la sopa de manzana se nos reblandecen rápidamente y no queremos eso. Si se te caen, a pescar.

R: Pues me veo pescando con mis pinzas.

M: Lo mejor, sí. Por último, y delante del comensal, le añadimos la sopa.

R: ¿Que lo cubra hasta...?

M: Un poco, tampoco una exageración, si quiere más le ponemos más.

R: ¿Y para los niños?

M: En mi casa sí le pongo ron al jarabe con el que emborracho y también en el helado, pero no lo pongo en la sopa. Además, puedes hacerlo con un helado de vainilla normal sin problema, y antes de poner ron en la sopa de manzana retiras un poco para poder personalizar el postre para los niños.

R: Pero tú y yo, ahora, no nos vamos a ir de copas, sino que nos vamos a ir de bizcochos un ratito. Y maridados.

Ponche segoviano

4 personas

Bizcocho de sifón de almendra y azafrán

120 g de claras
80 g de yemas
80 g de azúcar
25 g de harina
80 g de harina de almendra
Una pizca de azafrán

Ponemos todos los ingredientes en un robot y trituramos muy bien. Una vez bien triturado, tenemos que pasar toda la mezcla por un colador muy fino, ya que no se nos atascará el sifón.

Rellenamos el sifón y añadimos 2 cargas, agitamos bien y dejamos reposar 2 horas en frío.

Una vez transcurrido este tiempo podemos ya usarlo. Cogemos vasos de cartón de usar y tirar y los perforamos en su base para introducir aire en la cocción. Haremos 3 agujeros. Cogemos el sifón y lo agitamos enérgicamente durante un minuto. Llenamos el vaso hasta la mitad y lo ponemos a cocer a temperatura máxima en el microondas durante 45-50 segundos. Una vez transcurrido este tiempo ponemos el vaso del revés encima de una rejilla y dejamos que enfríe.

Es importante cocinar los bizcochos de uno en uno.

Una vez frío y con la ayuda de una puntilla o espátula desmoldamos

y ya podemos usarlos.

Baño de pomelo

100 g de zumo de pomelo
1 pieza de anís estrellado
20 g de ron

Ponemos a calentar el ron. Una vez caliente rompemos en trozos nuestro anís estrellado y lo dejamos infusionar hasta que enfríe. Una vez frío juntamos con el zumo de pomelo.

Colamos todo y reservamos.

Crema pastelera

500 g de leche
3 yemas de huevo
30 g de harina de maíz
125 g de azúcar
1 rama de vainilla

En un bol ponemos las yemas y la mitad del azúcar. Por otro lado disolvemos la harina de maíz con un poco de leche fría.

Juntamos a las yemas y al azúcar la harina de maíz disuelta con la leche y mezclamos hasta que esté homogéneo.

Calentamos la leche restante con el resto del azúcar y la vainilla. Una vez está caliente, vertemos encima de la mezcla de los huevos, removemos y colamos al cazo otra vez.

Llevamos al fuego y dejamos cocer. Una vez ya espesa lo retiramos del fuego y lo dejamos enfriar en un bol o bien en una bandeja estirada. Siempre cuando enfríe la ponemos con un papel film a

piel.

Antes de poner la crema en la manga pastelera con boquilla, la mezclamos para evitar que no nos quede compacta.

Sésamo garrapiñado

150 g de azúcar
15 g de glucosa
125 g de sésamo negro
15 g de agua

Tostamos ligeramente el sésamo con mucho cuidado de que no se nos queme, ya que es oscuro y no es fácil controlar el punto de cocción.

Preparamos un caramelo con el agua, la glucosa y el azúcar.

Cuando el caramelo está dorado añadimos fuera del fuego el sésamo y estiramos muy fino entre dos siliconas y con un rodillo.

Dejamos enfriar y picamos en mortero en trozos lo suficientemente pequeños para que resulte agradable de masticar.

Mazapán

100 g de harina de almendra
100 g de azúcar grano
Agua
Azúcar glas

Trituramos el azúcar hasta que nos quede muy fino. Cuando ya tenemos el azúcar triturado añadimos la almendra y volvemos a triturarlo junto ligeramente para que esta quede más fina, pero no en exceso, ya que si lo calentamos por fricción puede separarse la

grasa y el mazapán no nos quedaría bien.

Retiramos y ponemos en un bol. A continuación, despacio, hay que añadir agua, la cantidad justa para que se nos quede una masa homogénea. La cantidad de agua dependerá también de cómo de seco esté el fruto seco. Así que vamos integrando despacio el agua. Una vez conseguimos una masa manejable, pero no pringosa, tenemos que estirarla entre dos papeles de horno y con un rodillo intentaremos que nos quede una lámina fina.

Para poder trabajar más cómodo es recomendable añadir un poco de azúcar glas en cada lado del mazapán, ya que este nos permitirá su traslado, corte y movimiento mucho más fácil.

Cortamos con un cortapastas circular del tamaño proporcional al plato que vayamos a utilizar y después ponemos por encima de nuestro círculo de mazapán una alegre capa de azúcar glas y procedemos a quemarlos, y hacemos unas líneas para marcar el dibujo. Podemos hacerlo con quemador o con una aguja de punto.

Quemamos el mazapán un poco antes de servir el plato, no hace falta que sea en el momento.

Montaje

En el plato situamos 3 trozos de bizcocho en círculo, en el centro del plato echamos una buena cantidad de crema pastelera, por encima de los bizcochos colocamos la infusión de pomelo, anís y ron, y rematamos poniendo el guirlache de sésamo en trozos por encima de todo el conjunto esparcido.

Una vez el emplatado está finalizado lo cubrimos con la lámina de mazapán quemada.

RAQUEL: ¿Esta es nueva?

MONTSE: Sí y no. Es un postre nuevo para mí, pero en realidad es una adaptación de un postre tradicional fantástico. En pastelería se estudia qué es adaptación y qué una creación. Y es la única de mis recetas en la que uso sifón.

Creación/adaptación de postres

¿Cuáles son las diferencias entre adaptación y creación de un postre?

Adaptación es coger un postre o elaboración clásico, en este caso es un ponche segoviano, postre por excelencia de la zona y que tanto me gusta. Está formado por bizcocho emborrachado, crema y mazapán, al igual que el mío. He cambiado ciertos ingredientes, he añadido azafrán, pomelo y hasta anís estrellado, también he puesto un poco de «ruido en boca» con el sésamo.

Lo he convertido en un postre más ligero, con matices más afrutados, pero no deja de recordarme al postre tradicional, el ponche.

Un postre de creación es tal cual la palabra, yo voy a un mercado y encuentro un ingrediente, usado o no en un postre clásico, y alrededor de este voy añadiendo elaboraciones para potenciarlo o bien equilibrarlo, creando desde cero un postre nuevo que no te recordará a ningún clásico. Eso es un postre de creación.

RAQUEL: Yo no sé lo que es un ponche segoviano, pero lo he oído. Ahora que lo digo en alto, el recuerdo me lleva a bizcocho borracho.

MONTSE: Es un bizcocho borracho con jarabe y crema pastelera cubierto de mazapán.

R: Bien ligerito.

M: Para los catalanes es un postre muy familiar, porque nos recuerda mucho a la tierra, a la crema catalana quemada. Lo que vamos a hacer es versionarlo y convertirlo en algo más ligero. Voy a hacer el bizcocho de almendra y azafrán, porque creo que le va de

perlas. El azafrán le da un punto dulzón muy amable.

R: ¿Pero es un bizcocho de sifón?

M: Sí.

R: ¿Y se puede hacer sin él?

M: También, pero si hacemos la modalidad del sifón este nos queda tan aireado que convierte al postre en más ligero.

Para hacer el bizcocho tienes que lograr una papilla fina sin ningún grumo, nada de grumos. Y tener en cuenta que lleva harina de almendra y hay que triturar mucho, mucho, mucho y colarlo. Ponemos todos los ingredientes juntos y los trituramos, puedes hacerlo con lo que tengas, cuelas a conciencia y rellenas el sifón. Se ponen dos cargas en el sifón, agitamos y se deja enfriar.

R: ¿Baño María?

M: No, a nevera. ¿Cómo lo haríamos sin sifón?

R: Un bizcocho tradicional, metiéndole aire de manera manual. Haciendo merengue con las claras y mezclando.

M: E incluso un poco de impulsor para que haya carbónico. Aun así no consigues las burbujas del carbónico, que es lo que nos aporta el sifón. Lo que sí voy a mantener es la última cocción en microondas en vaso de papel o cartón.

R: ¿Y por qué lo haces?

M: Por la forma, nada más. No queda tan esponjoso, pero el sabor es perfecto.

R: La borrachera debe de ser diferente, ¿no?

M: El de sifón va a necesitar menos emborrachado, pero en tu pregunta hay un fallo. Emborrachar no tiene por qué conllevar siempre alcohol. También se puede emborrachar con jarabes.

Emborrachar postres

Para mucha gente el término «emborrachar» equivale a empapar o a veces a sumergir bizcochos o elaboraciones varias en alcohol. Pero no solamente emborrachamos con alcohol, otras veces lo hacemos con licor, con jarabe mezclado con alcohol, o simplemente con jarabe.

La acción de emborrachar sirve para reblandecer o bien aromatizar la elaboración base.

A mí me gusta mucho emborrachar con zumos de frutas, para que le dé tonos frescos, y con café.

Hay que saber que si emborrachamos en templado, será más fácil, y el bizcocho o base lo aceptará mejor. Si nos pasamos de temperatura del emborrachado podemos conseguir que nuestra base se deshaga, hay que ir con cuidado.

MONTSE: Con el sifón, lo sacamos de la nevera y lo agitamos como si no hubiese un mañana. Aparte pinchamos el vaso con un palo de brocheta o con unas tijeras, tres cortes.

RAQUEL: ¿Por abajo?

M: Yo lo cruzo de lado a lado. Es para que circule el aire de forma uniforme.

R: Y no se escapa la masa...

M: No, no se sale, ha reposado. Está fría, más densa, y tiene mucho aire. Lo cocinamos de uno a uno.

R: ¿Microondas a tope?

M: A tope unos 45 segundos. Cuando está cocinado yo lo saco y le doy la vuelta, encima de una rejilla. Desmoldamos con un cuchillo cuando está frío. Tienes que cocinarlos de uno en uno.

R: ¿Tú eres de desmoldar en caliente o frío?

M: Yo soy un poco impaciente. Este no se desmorona en caliente, pero es mucho mejor esperar a que enfríe, tarda muy poco. Hay que guardarlo en un sitio bien cerrado porque se seca enseguida. ¡Lo tenemos! Vamos a preparar nuestro baño, nuestra borrachera. Tiene un poquito de ron, pero no mucho. Lleva también anís estrellado y pomelo.

R: El pomelo muy segoviano no es.

M: No lo es, la verdad, pero lo he tuneado y le da un amargor muy bueno que equilibra mucho. Ponemos en un cazo el ron y lo calentamos, una vez caliente ponemos el anís estrellado. Yo lo rompo. Lo dejamos infusionar 2 minutos con el anís dentro y una vez frío podemos añadir el zumo de pomelo colado. Mezclamos todo bien y colamos. Es un zumo aliñado y muy fresco.

*** Y ahora haremos una crema pastelera tradicional y le pongo un poquito de vainilla.**

En un bol ponemos las yemas y la mitad del azúcar. Por otro lado disolvemos la harina de maíz con un poco de leche fría. Este paso es importante para que no nos quede la crema con grumos.

Juntamos a las yemas y al azúcar la harina de maíz disuelta con la leche y mezclamos hasta que quede todo incorporado.

Calentamos la leche restante, con el resto del azúcar y la vainilla, y una vez está caliente, vertemos encima de la mezcla de los huevos, removemos y colamos al cazo otra vez.

Llevamos al fuego y dejamos cocer. Una vez espesa lo retiramos del fuego y lo dejamos enfriar en un bol o bien en una bandeja estirada, si la pones en la bandeja estirada enfriará mucho más rápido.

Siempre cuando enfríe la ponemos con un papel film a piel, ya que si no lo pusiéramos nos haría unos cortes en la superficie que después parecen grumos. Y nosotros hemos preparado esta crema correctamente y por un fallo final no la vamos a estropear.

Es importante antes de poner la crema en la manga darle una varilla para suavizarla de nuevo y recuperar la textura delicada de esta.

Ponemos la crema en manga con boquilla lisa, con agujero medio.

M: Y, por otro lado, mi crujiente: sésamo negro garrapiñado.

R: ¿Tan pequeño?

M: Realmente cocino en bloque el guirlache y después lo rompo. A mí el sésamo me gusta mucho, y cuando se coge el punto al límite de casi quemado me entusiasma. Esto también me pasa con las palomitas de maíz, siempre dejo alguna en el fondo para que lleguen al punto de casi quemarse, ¡me encantan!

Para elaborar un guirlache vamos a hacer un caramelo: en un cazo ponemos el azúcar, la glucosa y el agua, lo ponemos a cocer; el caramelo se puede mover hasta que empieza a hervir, después es aconsejable que no lo volvamos a tocar. Una vez tenemos el caramelo en su punto doradito añadimos el sésamo y lo movemos, este movimiento tiene que ser rápido, ya que el caramelo en el cazo sigue evolucionando y se nos puede quemar.

Sacamos el guirlache del cazo y lo ponemos entre dos papeles de horno, y lo estiramos con rodillo lo más fino que me deje. Dejaremos que enfríe. Este crujiente se conserva bastante tiempo, pero es importante cerrarlo en un recipiente herméticamente, si en algún momento se nos humedece siempre le podemos dar un toque de horno rápido y vuelve a su origen crujiente.

Cogemos un mortero, que es donde más me gusta trabajarlo, y lo rompemos en trozos.

De hecho, he robado uno este verano de casa de mis padres.

R: ¿De mármol? ¿De los buenos?

M: ¡Has acertado! Allá donde viajo me traigo un mortero. Me encantan, pero el de casa me trae muchos recuerdos de aliolis a mano.

R: La próxima vez, te traes dos, por favor. ¿Lo rompes muchísimo, muy pequeñito?

M: No tan pequeño, me gusta que en el plato encuentres trozos diferentes.

R: ¿Tamaño caramelo?

M: Más pequeño, mitad de uña de meñique.

R: ¡La uña del meñique es una referencia para tu cocina!

M: Sí, y no falla. Tenemos el bizcocho, el baño, la crema pastelera, el crujiente y la capa de mazapán.

Y el mazapán es harina de almendra y azúcar. El mazapán hay quien lo hace con azúcar glas, pero a mí no me gusta porque tiene un punto a almidón crudo que no me entusiasma. Claro, también dependerá del azúcar que tengas.

¿Qué hago yo? Trituro el azúcar. Una vez lo tengo triturado en el robot, le echo la harina de almendra y lo paso un poco más.

R: ¿Si se calienta se formará una pasta?

M: Exactamente. Yo me hago mi azúcar glas, pero por fricción acaba calentándose, así que antes de añadir al azúcar la harina de almendra tengo que dejar que esta enfríe.

Ya sabes como soy lo que hago es hacer un día bien de azúcar triturado y lo guardo para el momento en que lo necesito. Así no me pilla el toro.

Venga, tengo el azúcar frío y le añado la harina de almendra, yo le doy como mucho veinte segundos a la máquina más para que quede fina. Retiro y añado agua.

R: ¿Qué cantidad de agua?

M: No lo sé. Varía en función de la sequedad del fruto seco. Yo tengo una jarrita de agua y voy echando poco a poco, y voy viendo qué textura va cogiendo. Hay que tocarla con la mano.

R: ¿Tienes que lograr bolear sin que se peguen las manos?

M: Sí, pero... ¿qué puedes hacer si te has pasado de agua?

R: Rectificar con más mezcla.

M: Lo tienes clarísimo. A ver si ahora lo tienes tanto. Hacemos una capa lo más fina posible entre dos papeles de horno.

R: ¿Lo haces con rodillo?

M: Sí. Quitamos los papeles y espolvoreo con mi azúcar glas y cojo un molde redondo y lo corto. Aro, cortapastas, tazas, vasos... Lo pongo sobre papel de horno y tengo que quemarlo.

R: Ahora me vas a decir que debo tener un quemador.

M: ¿Tú tienes soplete?

R: Ni eso tengo. ¿Cómo lo hago?, ¿antiguamente cómo se hacía?

M: Con una aguja de tejer de acero. Se ponía en el fuego y cuando estaba incandescente se hacía en cruces dibujando rombos. Ahora en las casas ya resulta muy complicado encontrar cocinas de gas, hoy en día encuentras sopletes muy económicos en todas partes, yo te regalo el soplete, tranquila. ¡Yo tengo hasta el de los soldadores para terminar antes...!

R: ¡Con un postre minimal hiperdelicado con el soplete de tu padre a todo gas!

M: Pues te digo una cosa, alguna que otra vez lo he tenido que usar, va como un tiro, claro.

Ya tenemos todo. Vamos a montar. Tiene que ser un plato algo hondo porque vamos a emborrachar y algo de líquido va a caer. Cogemos nuestro bizcocho y cortamos trozos grandes irregulares.

R: ¿Los han emborrachado ya?

M: Aún no. Bizcocho. Ahora, crema pastelera en manga con boquilla grande, redonda, lisa. En el centro, echo una montañita de crema. Después, vamos a emborrachar por fin. No te hago esperar más.

Cojo una cuchara y encima de cada uno de los bizcochos le pongo una cucharada generosa de zumo de pomelo, sin miedo a que manche.

R: ¿Y por qué no lo emborrachas antes de ponerlo?

M: Porque si lo hago desde el principio la crema no se sujeta porque el fondo está aguado. Y el bizcocho es tan etéreo que se deshace.

En este momento le voy a echar por encima mi sésamo a todo. Parecen piedras de ceniza. Sin miedo. Y ahora, con mucho cuidado, cogemos el disco de mazapán y lo ponemos encima cubriéndolo.

R: ¿Es una tapa?

M: Sí, lo tapo.

R: El mazapán ya está quemado con soplete.

M: ¡Con aguja!

R: Pero si tú tienes de todo, ¿para qué quieres la aguja?

M: Yo caliento la aguja con el soplete y hago el mismo dibujo que se ha hecho siempre.

R: ¡¡¡Ahhhh!!! Y yo imaginando un tostado uniforme.

M: Con el soplete en toda la superficie no queda igual. Este postre es una adaptación, pero eso lo quiero conservar. Es el alma del

postre original y suma.

Crema de café con mousse de chocolate cocida y semilla de cacao

4 personas

Crema de café

250 g de nata
250 g de leche
50 g de café en grano
70 g de yemas
1 huevo
70 g de azúcar

Empezamos con la crema de café, trituramos el café y, por otra parte, ponemos a calentar juntas en un cazo la leche y la nata. Una vez caliente añadimos al lácteo el café triturado, mezclamos bien y dejamos la infusión unos 20 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, colamos la mezcla con especial cuidado de que quede muy limpia y con pocos posos, si es necesario, colamos varias veces y por un chino fino o estameña.

Una vez tengamos el lácteo infusionado con el café y colado, procedemos a mezclarlo con las yemas y los huevos que previamente los habremos mezclado enérgicamente con el azúcar. La mezcla de leche, nata y café tiene que estar templada, ni fría ni caliente.

Una vez esté bien mezclado, colamos y reservamos a temperatura ambiente.

Mousse de chocolate

186 g de mantequilla
186 g de chocolate 70 %
107 g de yemas
160 g de claras
186 g de azúcar

Para la mousse de chocolate ponemos el chocolate y la mantequilla al baño María. Una vez fundido, retiramos y reservamos a temperatura ambiente. A las yemas le añadimos 86 g de azúcar, blanqueamos y lo ponemos a montar en la máquina con varilla. Sabremos que están listas cuando hayan triplicado su volumen. Una vez preparadas las podemos juntar con el chocolate y la mantequilla, anteriormente reservada. Siempre con movimientos envolventes y con la ayuda de una lengua.

A continuación, montamos las claras con el resto del azúcar (100 g). Una vez montadas a punto de nieve ya podemos juntarlas con la mezcla anterior de chocolate, mantequilla y yemas, siempre de la misma forma para conservar las máximas burbujas posibles.

Esta mezcla la ponemos en una manga y rellenamos unos recipientes de cerámica que podamos poner en el horno o bien en una taza de café, siempre pensando que sirvan para una ración.

Ponemos la mousse hasta la mitad del recipiente.

Helado de semilla de cacao

250 g de nata
250 g de leche
125 g de semilla de cacao
110 g de yemas de huevo

125 g de azúcar

Seguimos con el helado de grue de cacao; calentamos el grue ligeramente en el horno para que así aumente su aroma. Una vez caliente lo añadimos a la mezcla de la leche y la nata previamente calentadas en un cazo, dejamos infusionar un buen rato y colamos, y elaboramos la crema inglesa. Dejamos madurar en frigorífico. Después montamos el helado y reservamos en el congelador.

Montaje

Tenemos la mousse de chocolate en los recipientes, y con la ayuda de un chino dosificamos y le añadimos la crema de café templada, ponemos poca y esperamos a que la mousse suba a la superficie, aproximadamente 2 minutos. A continuación ponemos el resto de la crema de café, que será hasta llegar a 1 cm del borde del recipiente.

Después ponemos nuestros recipientes a cocer al baño María a 130 ˚C durante 30 minutos. Una vez cocido y pasado este tiempo retiramos la bandeja del horno y dejamos que enfríe a temperatura ambiente sin retirar del agua. Cuando esté completamente frío ya lo podemos servir.

Espolvoreamos con azúcar glas, con la ayuda de una cuchara hacemos una pequeña incisión en la parte superior de la mousse para que la *quenelle* de helado quede sujeta en lo más alto, y rematamos con un par de trozos de semilla de grue de cacao para encontrar un punto más amargo cuando lo comamos.

MONTSE: Este es un postre estupendo, de mis preferidos, contenido de azúcar, nada empalagoso y al mismo tiempo goloso, ideal para terminar ese menú con el chocolate-café.

Este postre me ha perseguido mucho tiempo, porque yo quería quitarlo de la carta para cambiar y avanzar hacia otras elaboraciones, pero me lo seguían pidiendo y no pude. Y lo más curioso es que su origen fue un terrible error. El error puede acabar

siendo tu gran baza. De hecho, cuando me equivoco, me encanta contárselo a mis compañeros porque de un error y tras varios puntos de vista salen cosas muy interesantes.

RAQUEL: ¿Qué pasó con este postre? ¡Qué intriga!

M: Lo que pasó es que yo quería que el bizcocho quedara abajo y la crema arriba, pero no pensé en las densidades e, inesperadamente, en medio de la elaboración, se dio la vuelta en cuanto empecé a cocinarlo. Y visto lo que sucedió, intentamos potenciarlo y ese fue el acierto. Potenciar ese contratiempo.

R: ¿Y por qué dices que el postre te perseguía?

M: Es un postre muy sencillo, y cuando he madurado como pastelera creía que no era lo suficientemente complejo y, de alguna forma, quieres dejar eso atrás porque tú evolucionas también y pretendes que se note en tu cocina. Lo que yo no podía cambiar es que el postre realmente es buenísimo. Yo quería pasar al siguiente nivel pero mis clientes me lo pedían aún sin estar en la carta. Y tuve que convertirlo en un postre chiquitín o servirlo como tercer postre y asegurarme de que no desaparecía del todo y que, de esa forma, todo el mundo lo tomaba. Y la última decisión que tomé al respecto fue ofrecerlo a todo el mundo. Por eso esta receta.

R: ¡Qué historión!

M: Te lo regalo, Raquel. Vamos a hacerlo. *Crème brûlée* de leche y nata y la cocinamos en el horno al baño María.

En este postre hace ya muchos años encontramos lo que se dice una doble cocción en uno: por una parte la crema que está en la parte inferior es al baño María, y el bizcocho que es crujiente se cocina en calor suave. Este postre es uno de mis postres más copiados.

R: Por compañeros.

M: Sí, más copiado y más preparado por ellos.

R: ¿Te fastidia?

M: No, en absoluto.

R: ¿Qué significa para ti que te copien? ¿Te molesta si lo encuentras en una carta?

M: Te prometo que no; que alguien quiera copiarte es porque algo que tú has elaborado les gusta. Me encanta. ¿Te imaginas que fuera un *hit*? A la gente le resulta llamativo lo que te he contado antes de la doble cocción, bizcocho arriba y crema abajo.

R: Pero ¿cómo arriba? Es un líquido y un bizcocho. No lo comprendo, porque si lo visualizo se me hunde el bizcocho en el líquido.

M: Exactamente eso pensaba yo cuando lo hice la primera vez, pero no. Ya verás.

Lo que tengo que hacer es calentar ligeramente el café en grano y después triturarlo, no quiero que sea extremadamente fino. Lo hago en mortero, vaso americano, lo que quieras. Por otro lado, calentamos leche y nata, y cuando la mezcla esté caliente, le añado el café y dejo que infusione. Yo lo hago con 24 horas de antelación, infusionando con tiempo. Pasadas esas horas, lo cuelo. La mezcla ya ha decantado y el poso se ha quedado abajo.

R: ¿Para colarlo te vale con un chino o necesitas utilizar algo más?

M: Sí, uso un chino con papel celulosa o una estameña o una tela.

R: Algodón.

M: Pero cuidado, que muchos tejidos han sido lavados con suavizantes que aromatizan mucho y que acaban con su olor en el postre. Mucho cuidado con esto.

Como lo he dejado reposar, vemos que el poso está abajo y me ayuda a colar. Una vez tengo eso, empiezo la receta. Bol, yemas y

huevo entero.

R: ¿Por qué huevo entero en esto?

M: Me ayuda a que sea más firme porque coagula mejor. Tengo yemas, huevo y azúcar en el bol, y en otro cazo, leche, nata y sabor a café, que caliento en un cazo a 80 ˚C y no más. No quiero que se cocine la crema en el cazo, ya lo hará en el horno. Solo caliento para mezclar y dar un poco de calor a los huevos y que estos se integren bien. Nada más.

R: Mezclas en el bol, no en el cazo. Para que no sume calor mientras haces la mezcla.

M: Efectivamente. Vuelvo a colar en un recipiente o en el mismo bol, porque lo voy a dosificar.

R: ¿Y ya al horno?

M: No.

R: Quiero que me cuentes lo del bizcocho que levita. Que vuela... Estoy impaciente.

M: Después, lo bueno llega al final. Vamos a hacer ahora otra crema: el helado de semilla de cacao. Calentamos la semilla de cacao, la nata y la leche e infusionamos. En esto es importante recordar que las medidas pueden ser engañosas.

R: No entiendo por qué pueden ser engañosas. Medio litro es medio litro, ¿o merma?

M: Merma, sí, porque hay líquido que se absorbe por la semilla de cacao, y al colarlo se queda por el camino. ¿Qué debemos hacer si la cantidad varía lo suficiente?

Exactitud en los postres

El mundo de la pastelería resulta francamente delicado.

¿Cómo es eso?

Los pasteleros notamos cambios importantes en nuestras recetas al cambiar de marca de cualquiera de nuestros productos, o si hace frío, si hace calor, si el viento del norte viene seco o húmedo, si estás cerca o lejos de la costa, si hoy es un día lluvioso o soleado. Una locura. Y todo esto haciendo la receta con el peso exacto, imagina si encima lo hacemos a ojo.

La importancia de todos los pequeños detalles hace que el resultado sea bueno o excelente. Por eso, ser precisos en los pesos es de vital importancia. Y no solo ser preciso en los pesos, sino rebañando bien las elaboraciones a la hora de mezclar ingredientes. Yo tengo una frase que se la repito a todos mis alumnos: «TODO FORMA PARTE DE LA RECETA», y se la digo sin cesar cinco veces al día.

Dejar un poco de chocolate en un bol o clara en otro, desequilibra la receta y no nos sale igual. ¿Sale mal? Pues a veces no, pero sale diferente, y después de todo el trabajo minucioso hacer algo para que no nos salga bien, no compensa.

¿En un restaurante además por qué es vital seguir la receta al pie de la letra? Hoy puede haber un cocinero y mañana otro, y el cliente nunca debe percibir si el pastelero titular está o se encuentra de día libre. Por eso tan importante en la formación del equipo, para que todos sepan hacer de todo.

Así que cogeremos por sistema trabajar con exactitud y veréis los resultados siempre clavados.

RAQUEL: Si lo comentas es porque lo vas a compensar. Vuelves a poner lo que te falta según la receta para hacer la crema.

MONTSE: Por eso hay que volver a pesar. Y empiezas otra vez

porque necesito pesos exactos para hacer ahora la crema inglesa.

Cogemos de nuevo la nata y leche 250 + 250 g (añado lo que falte de leche y nata al 50 %). Las semillas de cacao las retiramos.

R: ¿Entera?

M: Está en trocitos. Tenemos un bol con yemas y azúcar que hemos blanqueado. La cocinamos a 83-85 °C, tú un poquito antes para que no te pille, y cortamos cocción con baño María invertido para que el huevo no vaya para adelante. Dejamos madurar, frío y máquina y turbinamos.

Y ahora nos vamos a hacer la mousse cocida.

R: ¿Para cuándo el bizcocho volador?

M: Ahora, la mousse cocida es el bizcocho. Te lo explico. Fundimos la mantequilla y el chocolate negro en un mismo bol al baño María. La mantequilla debajo y el chocolate encima. ¿Sabes por qué?

R: No, grasa no, densidad, no... No sé.

M: El chocolate es muy delicado y le hago una cama de mantequilla para que no reciba fuego directo. La mantequilla funde rápido.

Necesito mantener esta mezcla durante todo el proceso caliente, no necesita que esté hirviendo. Lo que hago una vez está fundido todo es apagar el fuego, pero lo sigo manteniendo en el baño María, para que no pierda el calor.

Por otra parte, con una varilla pongo las yemas a blanquear con la mitad del azúcar de la receta y cuando triplica su volumen ya lo tenemos. La masa tiene que estar naranja, blanquecina, pálida.

Y vamos a montar claras.

Montado de claras

Topamos con las señoritas de la pastelería, las más delicadas y a la vez las más sencillas de trabajar si sabes unos tips para hacerlo perfecto. Así que vamos a ello:

- Cuando vayamos a montar las claras, el bol, las varillas y utensilios para trabajarlas tienen que estar muy limpias. Recomiendo lavarlo y secarlo todo justo antes de utilizarlo.

- Las claras tienen que estar perfectamente desclaradas; no puede quedar ningún resto de yema en ellas.

- Si queremos que nuestras claras queden un poco más duras hacia el final del montado añadimos unas gotas de limón o de vinagre.

- Para montar correctamente las claras empezamos sin añadir azúcar. Cuando estas empiezan a espumar vertemos el azúcar en tres veces en forma de lluvia, y entre una y otra dejamos que recupere la consistencia.

- Ponemos una pizca de sal al inicio del montado, ayuda a que suban mejor.

- Si las claras son frescas, dejarlas a temperatura ambiente también favorece su montado.

- Si las claras son pasteurizadas, hay que llevarlas a una temperatura muy fría, de lo contrario puede ser que no monten adecuadamente.

RAQUEL: Las señoritas de la cocina. Siempre recordaré lo seria que te pusiste con el tema de las claras la primera vez que cocinamos juntas. Ni una gota de yema, ni de grasa, nada que interfiera, me decías muy, muy seria. Nunca te lo pregunté: ¿El frío ayuda?

MONTSE: Yo las uso a temperatura de 6 a 8 °C, pero tampoco las quiero muy frías por el chocolate, nos lo puede bloquear. La verdad es que en el proceso de montado por la fricción de la varilla

aumentan ligeramente de temperatura.

Bueno, tenemos todo, tenemos el baño María con mantequilla y chocolate. Por otro lado, yemas y azúcar montadas y esta tercera elaboración, el merengue francés. Y ahora mezclamos. Todo tiene aire. ¿Por dónde empiezo?

R: ¿Yemas y chocolate?

M: Sí, lo primero que hacemos es mezclar el chocolate y la mantequilla con las yemas. En este caso vertemos el chocolate encima de las yemas montadas, lo mezclamos siempre con una lengua y con movimientos envolventes suaves, intentando no ser agresivos, ya que no queremos perder las burbujas que tanto nos ha costado añadir a la mezcla.

Ahora toca mezclar con las claras, pero el conjunto por su peso va a tender a bajar.

Digamos que tenemos que engañar a la mezcla y levantar ese chocolate.

Cogemos un poco de las claras y las juntamos con la mezcla del chocolate anterior. En este caso lo haremos con la lengua pero sin miedo, las texturas y temperatura tienen que acostumbrarse.

Sigue estando lo que más pesa abajo. Siempre va a caer. Sin embargo, para que el chocolate salga de su zona de confort en el fondo vuelco el bol completo con las claras y el chocolate se queda retenido arriba por la fuerza del merengue.

R: Por el aire...

M: Sí... Y por el frío. Y de esa forma puedo hacer una mezcla homogénea, ahora sí delicadamente y sin perder el ritmo.

Una vez lista ya tengo mi mousse. Tengo que escudillarla rápidamente ya que si no lo hago el chocolate endurecerá y no podré manipularla. Y ahora la pongo en una manga y lleno hasta la

mitad unos recipientes para cocer al baño María.

R: Pero si es el bizcocho, volvemos a lo mismo: vuelve a estar abajo.

M: Muy bien, pero ahora verás. Vamos a poner la *crème brûlée* encima. Yo uso un «chino pistón».

R: ¿Qué es eso?

M: Lo has visto, seguro. Me ayuda a dosificar. Lo que consigo es poner la crema templada muy precisa en mi taza por encima de la mousse. Y aquí llega la magia. Por la densidad y la temperatura, el bizcocho va a subir solito y la crema va a bajar. Yo le pongo la *crème brûlée* en dos veces para no pasarme de cantidad. Mira, te lo detallo un poco más: ponemos la mousse en la taza, en un lateral pongo chorro de crema templada, verás que se queda por encima del bizcocho, pero por los laterales se va colando y de repente ves que la mousse asciende; el segundo chorro sirve para tapar defectos, el chocolate ha manchado el lateral de la taza, por lo que vamos a conseguir es cubrir ese defecto y poner la misma cantidad de mousse y de crema. Verás ahora que nuestra mousse flota en la taza.

R: ¿Mitad y mitad?

M: Sí, es la compensación adecuada. Para mí es igual por igual. Lo llevamos al horno en una bandeja al baño María a 130 °C durante 30 minutos. El baño María no necesita mucha cantidad de agua, con 1,5 cm de alto es suficiente, ¿y qué pasa?: el baño María cocina la crema, pero el calor que hay dentro del horno atrapado, y que es

seco, cocina el bizcocho.

R: Pero a 130 ˚C ese bizcocho no se hace, ¿no? Mínimo 180 ˚C...

M: ¿Qué es lo que no tiene este bizcocho?

R: ¡La harina! ¡Es verdad!

M: Sin harina coagula el huevo sin problema. Es ideal para celiacos. Cuando pasa esa media hora lo dejamos enfriar en la propia bandeja del baño María, no le gustan los cambios térmicos bruscos. Una vez frío, lo espolvoreo con azúcar glas.

R: ¿Y el helado?

M: Ahora mismo lo ponemos. Rompo un poquito el bizcocho en su parte superior, para que sujete una *quenelle* de cacao.

R: ¿Tamaño?

M: Tiene que caber en la taza. Cucharilla de postre. Depende del tamaño de la taza, yo te estoy hablando de tazas estándares tirando más a café con leche que a taza de café solo.

R: Yo lo haría en un tazón de leche. Jajaja.

M: Si la proporción es adecuada, está igual de rico.

R: Bonito regalo. Es muy bonito que nos regales tus recetas, Montse. Y que el bizcocho levite... Y como diría uno de mis hijos: me rechifla.

Horchata de cacahuetes y mousse de chocolate 70 % con aceite de oliva

4 personas

Mousse de chocolate al 70 % y aceite

186 g de chocolate Guanaja 70 %
186 g de aceite de oliva virgen
107 g de yemas de huevo pasteurizadas
86 g de azúcar
160 g de claras de huevo pasteurizadas
100 g de azúcar

Fundimos el chocolate negro al baño María. Una vez fundido lo retiramos del fuego pero lo seguimos manteniendo en el baño María, necesitamos conservarlo a temperatura caliente. Al chocolate le añadimos el aceite de oliva virgen extra.

A las yemas le añadimos 86 g de azúcar, blanqueamos y lo ponemos a montar en la máquina con varilla. Sabremos que están listas cuando las yemas hayan triplicado su volumen. Una vez listas las reservamos hasta tener las claras montadas.

A continuación, montamos las claras con el resto del azúcar (100 g). Una vez montadas a punto de nieve ya podemos proceder a la mezcla.

Mezclamos el chocolate y el aceite de oliva enérgicamente. A continuación le añadimos las yemas montadas, siempre con movimientos envolventes, y ahora las claras. Ponemos un poco de

claras a la mezcla anterior, trabajamos bien y a continuación añadimos el resto. Una vez la masa esté homogénea la ponemos en un recipiente a enfriar.

Galletas de cacahuete

50 g de aceite de oliva virgen
50 g de claras
50 g de harina
50 g de azúcar glas
25 g de pasta de cacahuete

Trituramos en la máquina o bien en mortero los cacahuetes previamente tostados y fríos hasta obtener una pasta fina. A continuación añadimos el aceite de oliva, después vamos incorporando el azúcar glas previamente tamizado, y antes de añadir más ingredientes mezclamos enérgicamente para que nuestra masa quede homogénea.

Una vez incorporado el azúcar añadimos las claras y volvemos a mezclar, y para terminar añadimos la harina, siempre tamizada para evitar grumos al crujiente. Ponemos la masa en una manga sin boquilla y cortamos la punta con un orificio pequeño. Escudillamos en forma de moneda y lo ponemos a cocer a 180 °C durante 4 minutos. Sacamos y dejamos enfriar. Guardamos en un recipiente cerrado en un espacio seco.

Nubes de cacao y pimenta

60 g de agua
28 g de glucosa
215 g de azúcar normal
36 g de clara

50 g de agua
15 g de gelatina
8 g de cacao en polvo
Pimienta de Espelette
Cacao en polvo para rebozar

Ponemos en remojo la gelatina en agua fría mientras llenamos un cazo de agua, la glucosa, el azúcar y lo llevamos a ebullición a 130 ˚C. Aparte, en un bol montamos las claras a velocidad media, no muy rápido.

Mientras, el jarabe sube a 130 ˚C y las claras se van montando.

Preparamos una infusión de cacao, con los 50 g de agua y el cacao. En esta mezcla disolvemos la gelatina previamente escurrida y para asegurar colamos todo el conjunto.

Una vez tenemos todos los procesos en su punto, vertemos el jarabe ya a 130 ˚C en chorro fino sobre las claras, sin dejar de montar estas en ningún momento.

A continuación, añadimos la infusión con la gelatina de la misma manera, a velocidad media y en chorro fino.

Esta mezcla al principio queda muy líquida pero a medida que vaya enfriando y emulsionando cogerá textura.

Una vez toquemos el bol y esté a una temperatura aproximada de 40 ˚C, paramos el batido y ponemos la masa en una manga con boquilla redonda pequeña. Estos movimientos tienen que ser inmediatos, ya que enfría muy rápidamente y después se hace difícil de manipular.

Encima de una bandeja plana forrada con papel de horno espolvoreamos pimienta de Espelette en su base y encima

escudillamos pequeños botones con nuestra masa.

Y, para terminar, espolvoreamos por encima con cacao en polvo.

Dejamos enfriar y con delicadeza desenganchamos cada nube del papel. Y a continuación y sin miedo sacamos todo el excedente de cacao en polvo de estas.

Reservar en nevera en un bote cerrado hermético.

Horchata de cacahuetes

80 g de praliné de cacahuete
40 g de azúcar
40 g de cacahuete tostado
300 g de agua templada
1 g de gelatina

Trituramos el azúcar y los cacahuetes tostados y fríos, y cuando ya tenemos el praliné añadimos el agua templada y seguimos triturando todo junto. Hidratamos la gelatina y la añadimos a la mezcla aún templada. Colamos y dejamos enfriar.

Cacahuetes caramelizados

50 g de cacahuetes picados en trozos desiguales
50 g de azúcar
50 g de agua
Sal

Cocemos los trozos de cacahuete sin tostar junto al azúcar y el agua durante 5 minutos. A continuación escurrimos y los ponemos a tostar en el horno a 180 ˚C removiendo de vez en cuando hasta que queden dorados.

Gelatina de brandy

75 g de brandy
2 g de gelatina

Hidratamos la gelatina en agua fría y en un cazo ponemos una parte de brandy y la gelatina previamente escurrida, lo calentamos, y cuando la gelatina está disuelta, fuera del fuego añadimos el brandy restante, colamos la mezcla y lo guardamos en la nevera para que se enfríe y coja cuerpo.

Montaje

En el plato hacemos con una cuchara de café con leche caliente tres *quenelles*, y las disponemos en el plato cada una hacia una dirección diferente. A continuación, ponemos las nubes enganchadas a la mousse, los cacahuetes caramelizados y las galletas. Tiene que quedar un conjunto armónico.

Con una cuchara de moka ponemos puntas de gelatina al lado de cada *quenelle*. Servimos la horchata bien fría justo cuando se va a comer.

RAQUEL: Con chocolate y aceite en la vida lo tienes todo ganado.

MONTSE: A mí me falta el pan.

R: Y la sal. Yo no confío en la gente que no disfruta comiendo, pero en alguien que no disfruta con chocolate o con aceite no estoy interesada en conocerlo.

M: Yo conozco a gente que no le gusta comer. Muy mal hábito.

R: Ya, pero es un placer necesario, y perdérselo... Yo, desde luego, no renuncio.

M: Pues yo, menos. Jajaja. Nosotros el lunes preparamos lo que vamos a comer en fin de semana. Elegimos ya, nos regocijamos en la comida del fin de semana, el pichón, la merluza o el pollo asado del finde.

Y ahora vamos a regocijarnos en la mousse de chocolate con aceite de oliva.

Esta es una versión de la receta anterior que hemos hecho y que hemos cocinado, pero esta la vamos a hacer en crudo.

¿Variaciones respecto a la mousse cocinada? Pues que lleva huevos y tienen que ser pasteurizados por seguridad; y en vez de llevar mantequilla lleva aceite de oliva virgen extra. Como no pasa por horno y por calor, conserva todo su esplendor, con sus matices.

R: Con todo lo que he viajado, el producto que más he echado de menos en viajes largos de meses es el aceite de oliva. Cuando no está, todo cambia.

M: Parece mentira, pero por nuestras venas corre la sangre y el aceite de oliva.

*** Te resumo la mousse en tres pasos:**

1. Fundimos el chocolate al baño María.

2. Por otro lado montamos las yemas con el azúcar y triplicamos su volumen.

3. Ahora montamos las claras.

Después, lo primero que hacemos es mezclar el chocolate y el aceite de oliva con las yemas, en este caso vertemos el chocolate encima de las yemas montadas. Lo mezclamos siempre con una lengua y con movimientos envolventes suaves, intentando no ser agresivos,

ya que no queremos perder las burbujas que tanto nos ha costado añadir a la mezcla.

Ahora toca mezclar con las claras, pero el conjunto por su peso va a tender a bajar.

Digamos que tenemos que engañar a la mezcla y levantar ese chocolate.

Cogemos un poco de las claras y las juntamos con la mezcla del chocolate anterior. En este caso lo haremos con la lengua, pero sin miedo, las texturas y temperatura tienen que acostumbrarse.

Lo que más pesa sigue estando debajo. Siempre va a caer. Sin embargo, para que el chocolate salga de su zona de confort en el fondo vuelco el bol completo con el bol de las claras y el chocolate se queda retenido arriba por la fuerza del merengue.

En esta receta tenemos un inconveniente, y es la clara pasteurizada, ya sabemos que las claras son las señoritas de la pastelería; pues las pasteurizadas más.

Les cuesta mucho montar y coger el punto de nieve. A veces no hay manera, yo he tenido muchos problemas con ellas.

R: Pues si los has tenido tú...

M: He llegado a llamar a los fabricantes del huevo pasteurizado para preguntarles y poder investigar por qué no suben correctamente. ¡Y tengo la solución! Un truqui.

R: Esto es I + D del huevo.

M: Las claras pasteurizadas hay que tenerlas muy frías, al punto de congelarse. Las pongo en un bol, y cuando hay escarcha alrededor, las monto. No hay otra forma de que unas claras que han sido sometidas a altísimas temperaturas para pasteurizar monten correctamente si no lo haces así.

Lo demás, es igual que otras mousses que hemos hecho.

Una vez tenemos la mezcla realizada debemos ponerla en un recipiente y la guardamos en frío. Tiene que estar muy fría y reposada.

R: ¿Eso es por el aceite?

M: Claro, nos falta la mantequilla que bloquea, y solo tenemos como bloqueante el chocolate. Este postre que vamos a preparar no tiene nada de lácteo.

R: Perfecto para intolerantes.

M: Si las alergias e intolerancias están a la orden del día, yo en la carta ya tengo un postre apto para cada uno de ellos. Hay mucha demanda y no quiero que se pierdan un postre.

Ahora voy a hacer unas galletas de cacahuete. Voy a realizar un praliné. Empezamos por...

R: ... triturar.

M: No, tostamos primero. Dejamos enfriar y luego trituramos y, en mi caso hago más que un praliné, una pasta.

Diferencias entre pastas y pralinés

Los pralinés son exquisiteces donde las haya, delicadas y untuosas, pero existe una diferencia clara entre pasta de fruto seco y praliné de fruto seco.

Las dos son fruto seco tostado al punto en el que se quiera, enfriado y triturado, pero el praliné lleva un TPT de azúcar. Este puede variar según la consistencia o sabor que queramos; con el azúcar glas no quedará más pastoso, con azúcar granillo nos quedará más líquido y con textura crujiente ideal para rellenos de bombones.

Podemos sustituir el azúcar por caramelo, es lo mismo, pero nos aportará un sabor caramelizado.

La pasta solamente es fruto seco triturado, podemos potenciar o rebajar un praliné con ello o hacer otro tipos de elaboraciones tanto saladas como dulces.

Es importante que a la hora de triturar un fruto seco, ya sea en praliné o en pasta, esté tostado recientemente y bien frío.

El tostado reciente le aporta más aroma y sabor, y es necesario que esté frío, ya que si lo trituramos en caliente el aceite natural que contiene el fruto seco se separa y queda como si se hubiese decantado o cortado, y hace que nuestro resultado final no sea óptimo.

RAQUEL: Ahhhh, la pasta no lleva azúcar.

MONTSE: Pero la galleta lleva todo lo demás: azúcar glas, aceite de oliva, cacahuete, harina y clara de huevo. Lo que hacemos es mezclar todos los ingredientes, pero hay una forma correcta y viable, y otra que no lo es. Voy por orden:

Aceite con la pasta de cacahuete, y a continuación el azúcar glas y mezclo, ahora le echo la mitad de las claras y también toda la harina tamizada previamente, y para rematar y aligerar un poco la mezcla echo al final el resto de las claras. Me va a quedar algo semilíquido. Manga sin boquilla, y en forma de monedas en una bandeja.

Es una masa que abre un poco. Hay que hacerla un poco más pequeña de lo que queremos, ya que el aceite de oliva expande en cocción.

R: Si vamos al horno estas claras pueden ser normales.

M: Sí, pero si ya tienes las pasteurizadas, remata y termina, y no

hay que tirar ninguna yema.

R: ¿Cuánto y a cuánto en el horno?

M: 180 ˚C y unos 4 minutos, que queden doradas. Ya tenemos las galletas y vamos a hacer nubes.

R: La reina de las chuches sofisticadas.

M: Y tan sofisticadas, las de esta receta llevan picante.

*** La elaboración te la vuelvo a resumir. Gran cantidad de gelatina. Recuerda:**

- Remojamos gelatina en el agua fría.

- Aparte, el jarabe: en un cazo, ponemos el agua, la glucosa y el azúcar. Y lo llevamos a 130 ˚C.

- Preparamos una infusión con el cacao y el agua y disolvemos en esta infusión la gelatina; recuerda colar por si hay algún grumo.

- Montamos las claras. Cuando estén a punto de nieve le echamos el jarabe, igual que si fuera un merengue italiano en hilo fino.

- Después le añadimos la infusión y dejamos montando en la máquina hasta que la masa esté a una temperatura aproximada de 40 ˚C.

- Ponemos la mezcla en una manga con boquilla lisa pequeña.

Cuando ya tenemos la masa en la manga lista para escudillar, espolvoreo pimienta de Espelette sobre la bandeja.

R: ¿La usaste en otra receta? Yo la he visto mucho en bombones.

M: Tiene un picante muy elegante y sutil, y además tiene un color muy bonito. En estas nubes tenemos otra diferencia con las de romero, ¿recuerdas? En las de romero al final para que sean manipulables poníamos harina de arroz o de maíz, y aquí le ponemos cacao en polvo.

R: ¡Como las trufas! Me encanta.

M: Se prepara un poco de lío. Si antes se formaba una nube blanca, ahora...

R: Yo le hago eso a mi hijo, le formo una nube de chocolate en la cocina y me va a querer para siempre, jajaja.

M: Pues hay una cosa que se llama la caries del panadero, porque la harina que hay en el aire se respira y tiene contenido en azúcar, provocando caries aunque no hayas comido dulce, realmente solo lo has respirado. Por eso muchos panaderos llevan mascarillas desde siempre.

R: ¡Qué curioso! Lo voy a contar en todas las comidas.

M: Y ahora vamos a hacer la gelatina de brandy.

R: Este postre yo lo quiero cocinar para los niños.

M: Pues levántalo, sácale el alcohol o lo flambeas. La verdad es que esta gelatina a los niños les resulta muy fuerte, aún sin alcohol. La gelatina es muy sencilla. Un poco de brandy al cazo, gelatina previamente hidratada, fundo, cuelo y enfrío. La enfrío en un recipiente en nevera.

R: ¿Vas a estirarla?

M: No, me gusta coger la gelatina con la punta de una cuchara y como salga.

R: ¿Es también ámbar?

M: Más oscurita.

R: A mí me encanta para cocinar. Eso y el vino tinto. ¿Cuáles son tus favoritos?

M: Para cocinar: tinto, cava y, en crudo, vinos de Jerez. Y no me gustaban mucho, era ignorancia y desconocimiento, pero me fui de visita a unas bodegas con un enólogo que me dio una *masterclass* de

vinos de Jerez, y desde entonces he aprendido sobre ellos y ahora soy fan.

Y ahora otro de mis supertropiezos: ¿sabes cómo saqué la horchata de cacahuete? Hice un praliné en el robot y para limpiar el vaso de la máquina y poder desenganchar el praliné que se queda enganchado en la cuchilla eché agua y lo batí para despegar todo, lo probé.

R: A ver, Montse, que yo te quiero mucho, pero ya que pruebes lo que friegas...

M: Yo, hasta los floreros.

R: Me imagino un praliné de fruto seco...

M: De pistacho, para dar más datos.

R: Mezclado con agua y me da un poco de grima.

M: No, Raquel, estaba emulsionado y probé la burbuja, lo llevé a la cocina y se lo di a probar a todo el mundo, y Óscar me dijo: «busca postre para esto». Y, de hecho, el resto de la receta es el relleno. El origen es la horchata que la hago de muchos frutos secos.

R: Eres, como dice una amiga mía, «mundial».

M: Entonces, hago el praliné y le añado el agua. Y chimpún.

R: Jajaja. Es que me parto imaginándote en la cocina con el vaso...

M: Fui con el robot entero, jajaja. Bueno, en el robot ponemos el praliné, el agua templada para que se deshaga bien el azúcar del praliné y le añado muy poca gelatina para que quede un poquito más sujeta. La dejamos enfriar y listos. Importante: agitar antes de servir. Y ahora, el último paso, el cacahuete caramelizado.

R: Tres elaboraciones con cacahuete: galleta, horchata y ahora caramelizado o crujiente.

M: Eso es.

R: El cacahuete es el protagonista.

M: No, solo acompaña al chocolate y al aceite. La mousse es el vestido, pero lo demás son complementos. muy importantes, pero complementos. Voy a cortar los cacahuetes a cuchillo y caramelizamos por inmersión.

R: ¿Se pueden triturar?

M: Se puede, pero mejor no porque se convierte en demasiado polvo y cuando hay que tostar es un lío. Mortero o cuchillo. Los ponemos en un cazo, con agua y el azúcar, hervimos y escurrimos, ponemos una punta de sal y al horno, tostamos, y una vez listo lo dejamos enfriar.

R: Ya lo tienes todo, ¿cuánto tiempo necesita esa mousse sin mantequilla para coger textura?

M: Para hacer una *quenelle* mínimo 3 horas.

R: Una pregunta de alguien ignorante en la cocina: ¿debe sonar la mousse o tiene que ser muy delicada? Porque esta me la imagino como muy untuosa.

M: No es una crema de avellanas, porque tiene burbuja, pero en boca es una mousse al límite que se expande al fundirse con el calor corporal. ¡Montamos!

Realizo tres *quenelles*, mojando una cuchara de café en agua caliente y las emplato dispersas por la base del plato, cada una hacia un lado. Luego, en cada mousse, pincho galletitas de cacahuete. Son como las orejas...

R: De Micky Mouse.

M: También engancho las nubes.

R: ¿Tan pequeñas son?

M: Sí, como la uña de un meñique. Y luego, con la ayuda de una

cuchara, apoyado en el plato, pongo un punto de gelatina en cada *quenelle* y seguidamente espolvoreo por encima el cacahuete crujiente. Y eso es lo que sirvo al comensal y el camarero llega con la jarrita de horchata.

R: Necesitas un plato con un poco de fondo. Estabas emplatando y mi cabeza, siendo tú, estaba pensando, ¡qué raro! ¡Qué blanco el fondo del plato!

M: Porque venía la horchata y ya no en el robot sino en una jarrita de porcelana.

R: Pero en el fondo es lo mismo. Me apuesto lo que quieras que nunca te ha vuelto a saber tan rica como aquel día.

M: El sabor del descubrimiento. Las primeras veces...

Tarta de queso y pera

4 personas

Cremoso de pera y azúcar moreno

250 g de puré de pera conferencia
75 g de azúcar moreno
7 g de pectina

Preparamos un puré con las peras; tenemos que pelarlas, cortarlas en cuartos y quitarles el corazón.

Una vez listas, hay que triturarlas. A continuación las pasamos por un chino y el resultado es el puré, un zumo espeso.

Juntamos en un bol el azúcar moreno y la pectina. Es importante mezclarlos bien para que a la hora de cocinar en el conjunto no nos queden grumos.

En un cazo ponemos el puré de pera, en frío, y sin parar de remover ponemos la mezcla de pectina y azúcar en forma de lluvia. A continuación llevamos a ebullición sin dejar de remover en ningún momento. Cocemos durante 5 minutos.

Retiramos del fuego y estiramos la mezcla en una bandeja forrada con papel y con un grosor de 1 cm. Congelamos y, una vez se haya solidificado, cortamos con un cortapastas circular más pequeño que el molde donde vayamos a montar nuestra tarta. Lo mantenemos en el congelador hasta su uso.

Bizcocho

5 huevos
125 g de azúcar
125 g de harina

En un bol, y mejor a máquina, montamos los huevos enteros junto con el azúcar; esta mezcla tiene que triplicar su volumen. Una vez tenemos ya el volumen deseado, retiramos de la máquina, y a mano con una espátula y con movimientos envolventes añadimos la harina en forma de lluvia, previamente tamizada o directamente con un colador.

Estiramos encima de un papel de horno con un grosor de 0,5 cm ya que en el horno duplicará su grosor.

Cocinamos a temperatura entre 200-220 ˚C durante 4-5 minutos.

Una vez pasado este tiempo sacamos del horno y desmoldamos del papel. Cortamos en cortapastas, calculando también el molde donde montamos nuestra tarta.

Crujiente de almendras y chocolate blanco

180 g de praliné de almendras:
(90 g de almendras tostadas y 90 g de azúcar en grano)
90 g de chocolate blanco
40 g de aceite de oliva suave
60 g de almendras en bastones
80 g de azúcar
100 g de agua

Lo primero que hacemos es caramelizar las almendras. Ponemos en un cazo pequeño las almendras crudas, el azúcar y el agua, dejamos hervir durante 5 minutos aproximadamente, escurrimos y

descartamos el jarabe. Por otra parte, precalentamos el horno a 180 ˚C y estiramos las almendras encima de un papel de horno. Las almendras hay que moverlas de vez en cuando mientras se cocinan. Una vez doradas las podremos retirar y dejamos que se enfríen.

Ahora hacemos el praliné: tostamos las almendras y una vez listas y frías trituramos con el azúcar.

Esta mezcla la vamos a integrar al chocolate previamente fundido, después añadimos el aceite y mezclamos enérgicamente para unificar. Para terminar añadimos las almendras crujientes. Reservamos a temperatura ambiente hasta el momento de montar la tarta.

Mousse de queso

70 g de leche
70 g de azúcar
60 g de yemas
½ rama de vainilla
6 g de gelatina
250 g de queso cremoso
375 g de nata semimontada

Preparamos una crema inglesa con la leche, la vainilla abierta, el azúcar y las yemas.

Debemos tener cuidado ya que las medidas están adaptadas, y al ser cantidades pequeñas se cocinan muy rápido.

Una vez cocinada la crema añadimos la gelatina previamente hidratada. A continuación, colamos encima del queso la crema inglesa y mezclamos hasta que la masa esté completamente unificada, sin ningún grumo; si nos quedara alguno tendríamos que

volver a colar todo el conjunto.

Aparte, en un bol, montamos la nata hasta el punto semimontada, es el paso anterior a montada completamente, cuando empieza a coger densidad.

Para incorporar la nata semimontada a la mezcla anterior tenemos que esperar que la mezcla del queso esté a una temperatura de unos 30 ˚C si está muy fría. Se quedará dura si está demasiado caliente, y cuando pongamos la nata esta se nos fundirá, así que es importante esperar.

Añadimos la nata suavemente y con movimientos envolventes la integramos a la mezcla del queso. Hay que usarla justo en el momento, y procedemos al montaje de la tarta.

Para terminar y hacer el pañuelo
300 g de chocolate blanco

Montaje

Forramos el aro donde queramos montar nuestra tarta con un acetato.

Fundimos el chocolate blanco para el acabado, y encima del papel guitarra antes de poner la base de la tarta pintamos una capa de chocolate.

Ahora, encima de nuestra base de bizcocho ponemos una capa de crujiente de chocolate blanco y almendras. Esta base la ponemos en el molde.

Seguidamente añadimos un poco de mousse de queso asegurando que todo el bizcocho queda cubierto con una fina capa y los

laterales rellenos. Ahora cogemos nuestro cremoso de pera y lo depositamos encima de la mousse. Y solo nos queda cubrir todo el resto con la misma mousse.

Alisamos y congelamos.

Una vez congelada, desmoldamos y preparamos el pañuelo.

Sobre un mármol frío estiramos una capa fina de chocolate; hay que ser rápidos ya que enfría al momento. Escuadramos a la medida necesaria, levantamos del mármol y arropamos todo el lateral de nuestra tarta apretando la parte superior para dar forma de pañuelo.

RAQUEL: ¡¡¡Tartas!!! Tú esto en el restaurante solo lo haces por encargo, ¿no?

MONTSE: Sí, y me gusta personalizarlo, y esta tarta es una de esas. Y la verdad es que quedó buenísima. ¿Tú cómo montas las tartas?

R: ¿Qué quieres decir?

M: Hay dos formas lógicas, de abajo arriba o de arriba abajo.

Montaje de tartas

El montaje de las tartas puede ser de varias formas. Lo primero que hay que tener claro es el tipo de molde o estructura donde vamos a montarla.

Tenemos moldes con un solo orificio y otros que tienen dos, arriba y abajo (un aro). Pueden ser de acero o bien de silicona, que nos permiten tanto temperatura positiva como temperatura negativa.

Estos pueden ser de mil formas. Los moldes que más uso son redondos o cuadrados, pero tengo que reconocer que últimamente grandes marcas se están actualizando y están haciendo cosas muy atractivas.

Dicho esto, empezamos en la base con un molde cerrado y lo haremos por la primera capa de la base, que será la que veamos nosotros, la bonita.

Normalmente esta capa se rellena con mousse o cremas ligeras. Lo que tenemos que hacer es asegurarnos de que toda la superficie está completamente rellena, la que toca directamente al molde. Y a partir de esto empezamos a añadir capas hasta llegar a la última, que va a ser nuestra base, el bizcocho.

Dejamos congelar la elaboración y, una vez congelada, podemos desmoldar para que quede perfecta.

Ponemos la tarta del lado que toca y acabamos de decorarla.

Hay otra manera de hacer esto, pero con un aro. La base será una bandeja y el molde puede estar forrado con papel film o bien puede tener en la base un papel de horno. En cualquier caso el tope de la bandeja nos hará de superficie. El montaje es exactamente igual que el anterior, lo que varía es que a la hora de desmoldar resulta un poco más sencillo.

Y ahora tenemos el caso de que empezamos por la base, es decir, con el bizcocho o parte más dura del montaje.

Cuando preparo tartas en la base, antes de poner el bizcocho pinto el papel de horno o guitarra o acetato con chocolate fundido; me sirve de pegamento para el bizcocho después y para poder cortar y emplatar una porción de tarta correctamente.

Vamos intercalando capas de la crema o mousse; es importante saber si queremos que los laterales sean pulidos y lisos o bien que veamos todas las capas de la tarta. Si queremos que se vean las capas, ponemos el bizcocho de la misma medida que el molde, y vamos construyendo nuestro postre.

Si queremos que por el exterior solo se vea la crema, las capas de relleno centrales y base, tendrán que estar cortadas en un tamaño ligeramente más pequeño, y tendremos que asegurarnos de completar los espacios que quedan en los laterales con la crema.

Una vez montada nos queda la última capa, la bonita, la que veremos.

Esta tarta tiene un inconveniente: si la ponemos en el congelador no la podemos tapar directamente ya que queda fea de forma, así que habrá que ingeniárselas para ver cómo hacerlo o bien ponerlo sin filmar.

RAQUEL: Yo casi siempre de abajo arriba. Empiezo por la base. ¿Y tú?

MONTSE: Pues yo, en este caso, empiezo por abajo, pero, por ejemplo, si quieres moldear perfectamente una mousse en la parte de arriba tienes que empezar al revés. Pero vamos con esta, primero haremos un bizcocho ligero.

R: ¿Este es el del brazo de gitano?

M: Sí, ese mismo. Para hacerlo necesitamos 5 huevos, azúcar y harina, y una vez cocido nos van a sobrar recortes. El sobrante puede ser para desayuno o tiramisú. Cogemos los huevos enteros, los rompemos y les añadimos el azúcar y montamos.

R: ¡Blanqueamos!

M: No es suficiente. Hay que triplicar volumen y meter mucho aire. Es preferible tener robot, porque si no te dejas el brazo. La mejor opción es robot a menor velocidad, pero más tiempo.

R: ¿Por qué?

M: Porque así generas más microburbujas y son mucho más estables. Si se forman a toda velocidad son más grandes y más etéreas.

Cuando están los huevos montados, añadimos la harina tamizada poco a poco para no romper las burbujas. O bien puedes usar un colador e ir incorporándolo en lluvia, se controla mejor. Y ahora escudillamos: o con manga o con espátula.

R: Tú, ¿cómo lo haces?

M: Con espátula. Cuanto menos manipulas, menos burbujas rompes. Es verdad que yo tengo mucha práctica y extiendo la masa sin romper demasiada estructura, con la manga; a gente con menos experiencia les da más seguridad. También me ahorro esa manga para otra cosa más útil. Y además, no todo el mundo tiene siempre mangas en casa.

Lo cocinamos en el horno fuerte entre 200-220 ˚C y lo pongo unos 4 o 5 minutos. Y después, hay que darle la vuelta y quitarle el papel.

R: Reconozco que en casa normalmente no suelo tener mangas, pero a partir de ahora me compraré un paquete. No lo dudes. Desmoldas en caliente, ¿verdad?

M: Sí, y muy importante, darle la vuelta en otro papel. Si no, se

enganchará en la mesa. Ahora, lo reservamos en una rejilla. Y nos preparamos para hacer el crujiente.

R: ¿Para la parte superior de la tarta?

M: No, para el interior; la capa pegada a la base que es nuestro bizcocho.

R: ¡Tarta con sorpresa!

M: Sí, y la sorpresa es un crujiente de almendras caramelizadas y chocolate blanco. Esta mezcla lleva praliné y no pasta de almendras. ¿Te acuerdas de la diferencia? La diferencia es: el praliné lleva azúcar y la pasta de almendras o fruto seco, no.

R: ¿Qué sentido tiene usar uno u otro?

M: Únicamente, en algunas elaboraciones no te interesa el dulzor pero sí el sabor y la textura, aunque nosotras vamos a usar el praliné, que lo juntamos con el chocolate fundido, el aceite y le añadimos las almendras caramelizadas por inmersión.

R: Ya me estoy perdiendo. He hecho el praliné, fundo el chocolate, caramelizo la almendra y...

M: Y ahora, para la mezcla, además, aceite de oliva. No te asustes. Voy a explicarte de forma muy sencilla cómo lo hacemos. Cuando está el chocolate fundido le añado el praliné. Mezclo bien para que unifique, seguido a esa mezcla le voy a añadir el aceite de oliva, que sea muy suave, nada de virgen extra, pero... ¿por qué crees que no le pongo mantequilla?

R: ¿Por sabor?

M: No exactamente, también por algo más. En las tartas, los crujientes van abajo para que no los arrastres con el corte. Esta tarta se congela, es un semifrío, y si la quieres cortar con la mantequilla en frío es un ladrillo. El corte con aceite es mucho más limpio, más suave, el chocolate endurece por sí solo, y el aceite

simplemente lo acompaña. En boca, el aceite funde con elegancia y ligereza, sin que nos quede una pasta que se deshace lentamente.

R: Nunca se me hubiera ocurrido.

M: Y a todo esto, le sumas las almendras caramelizadas... es un espectáculo. ¿Recuerdas cómo se hacían? Ponemos las almendras en bastón sin tostar en un cazo no muy grande e incorporamos el agua y el azúcar.

Dejamos hervir durante unos 5 minutos aprox., escurrimos, y ahora ponemos las almendras encima de un papel y sobre una bandeja. Las ponemos a dorar en el horno a una temperatura de 180 °C, y de vez en cuando removemos.

Cuando estén bien doradas las dejamos enfriar a temperatura ambiente. ¡Quedan muy crujientes y ricas!

Ahora cogemos el molde o aro, cortamos el bizcocho con el crujiente de chocolate blanco y almendras que acabamos de preparar y untamos una fina capa encima de este.

Para poder trabajar la tarta perfectamente, tenemos que dejarl enfriar el bizcocho y el crujiente. Y me pongo con el cremoso de pera y azúcar moreno.

R: ¿Qué tipo de pera?

M: Yo uso pera conference. La pelo, la corto en cuartos, la descorazono y después la trituro. ¿Qué le va a pasar a mi pera?, ¿cómo se va a poner?

R: Fea, fea.

M: ¿Y de qué color es mi azúcar?

R: Es de color «tapafaltas». En el argot del mundo de la costura hay telas que son tapafaltas, que no se aprecian los errores a simple vista.

M: Estás en lo cierto. Y además, le da sabor y carameliza. Lo tiene todo. Este azúcar lo voy a mezclar a conciencia con pectina.

R: ¿Qué pectina? ¿Ceso cómo se compra?

M: Usamos «pectina Nh», y se comercializa en polvo. Algunos supermercados ya lo tienen en la estantería de elaboración de pasteles, pero en casi todas las tiendas online puedes encontrarlo y en formatos pequeños.

R: ¿Para qué sirve?

M: Para densificar.

R: ¿Y por qué no pones gelatina?

M: Porque gelifica y yo quiero que sea más cremosa. Lo que busco es algo parecido a un dulce de membrillo.

R: ¿Cómo se usa?

M: Hay que mezclarla muy bien con el azúcar ya que si la introduces en un líquido sin azúcar queda con grumos. Una vez mezclado en forma de lluvia con el líquido tenemos que dejarla cocer.

En un cazo ponemos el puré de pera. A continuación, y ya en el fuego, empezamos a añadir en forma de lluvia el azúcar con la pectina; no hay que parar de remover, y ya verás que empieza a densificar. Yo lo cocino por un período aproximado de 5 minutos.

R: Esto se tiene que agarrar... buffff.

M: No tanto, hay que mover. Cuando pasan esos 5 minutos cojo una bandeja, le pongo un papel de horno y lo vuelco encima. Lo estiro a 1 cm de grosor y lo dejamos congelar, para luego poder cortarlo. Tenemos bizcocho, crujiente, cremoso de pera y me falta la crema de queso.

R: ¿Cómo la haces?

M: Es parecida a la crema inglesa pero no lleva nata, porque después le vamos a añadir la nata montada. ¿Por qué crees que lo pongo al final?

R: ¿Por inyectar aire?

M: Sí, pero también porque quiero sabor crudo de nata, láctico y nada cocinado. Solo es de leche, yemas y azúcar y, además, le voy a poner una rama de vainilla.

*** Cómo se hace la crema inglesa sin nata:**

Es exactamente igual que la de leche y nata. Introducimos en el cazo la leche junto con la vainilla, previamente rascada. Llevamos a ebullición. Aparte, en un bol, rompemos los huevos y desclaramos; en este caso solo necesitamos las yemas, las claras las podemos reservar para otra elaboración. Junto con las yemas añadimos el azúcar y blanqueamos enérgicamente. En esta mezcla integramos la leche previamente infusionada con la vainilla y removemos hasta que todo está bien mezclado.

Volvemos la mezcla al cazo y lo llevamos al fuego. Este tiene que ser suave. No podemos dejar de mover y lo hacemos con una espátula o bien varilla, pero tenemos que moverlo sin batir.

Hay que cocer hasta que llegue a la temperatura de 83-85 ˚C. A partir de aquí nuestros movimientos tienen que ser rápidos, ya que lo que tenemos que hacer es cortar la cocción de la crema. En el colador, por donde pasamos la mezcla, añadimos la gelatina previamente hidratada y aprovechamos el calor de la crema para fundirla. ¡Vamos a nuestro ascensor!

Pero recuerda, rascando en el colador para sacar el máximo rendimiento de la vainilla. En esta receta hay que tener mucho cuidado, ya que si te fijas realmente tiene muy poca cantidad de crema inglesa y se cocina en un abrir y cerrar de ojos.

R: Tengo miedo, ¿se cocina muy muy rápido?

M: Sí, aquí sí que no te puedes alejar ni un momento, pero piensa en la parte positiva, ¡que terminas en un YA!

Ahora, a esta crema todavía templada le vamos a añadir el queso y lo integramos moviendo hasta que no quede ningún grumo. Las temperaturas en esta receta son muy importantes.

R: Y a más frío no habrá tanto problema, ¿no?

M: Si la mezcla queda demasiado fría, la gelatina cogerá mucha fuerza, y a causa de esto podrían quedar grumos y la mezcla poco homogénea a la hora de integrar la nata, así que el queso lo añadimos a la crema inglesa en templado. Dejamos enfriar hasta los 35 ˚C más o menos y después ya podemos incorporar la nata semimontada.

R: ¿Cómo montas la nata? Cuando empiezas a ver la ola... paramos.

M: Como suelo decir, cuando ya dibuja. Está semilíquida. Y recuerda que hay que hacerlo con movimientos envolventes: mucho cariño y ya lo tenemos.

R: ¿Qué queso o quesos hay que usar para todas las modalidades de tarta de queso? ¿Cuál te gusta más?

M: A mí no me gusta el queso.

R: Noooooooo, no puede ser... O sea, que harás una crema de queso ligerita.

M: Claro, yo voy más al mascarpone.

R: Yo soy de tarta de queso que sepa a queso que te tumbe. Me molestan las tartas de queso dulces.

M: Una cosa es que sea dulce y otra que sea fuerte; una tarta de queso ligera puede ser muy baja en azúcar.

Pero en lo del queso no nos parecemos en nada. Sea como fuere, el

queso tiene que fundir bien e integrarse perfectamente. Yo le echo mascarpone o quesos crema delicados, pero buenos. ¡Montamos la tarta!

Yo lo hago en redondo. Encima de un papel de guitarra, que es como un acetato transparente. Hace que la ausencia de aire me abrillante el chocolate.

Si no tienes, pues un papel de horno y te hace un efecto parecido.

Pongo el papel guitarra y pinto la superficie de la base del molde, con chocolate blanco fundido. Con esto consigo que la base sea impermeable y no quede enganchado al papel. A la hora de emplatar es mucho más cómodo, y al mismo tiempo estoy añadiendo una capa más de crujiente.

Tengo dos maneras de montarlo: directamente sin forrar el molde, después verás por qué, o bien pongo el aro, y con acetato o con un trozo que he cortado de papel guitarra forro el aro por dentro.

Del frío recupero mi bizcocho más la capa de crujiente que le he puesto por encima.

Ahora, un poquito de mousse de queso; tiene que cubrir ligeramente la capa del crujiente.

Hago mucho hincapié en los laterales del molde, ya que nuestro relleno es ligeramente más pequeño que el aro de la tarta. Con la primera dosis de crema de queso golpeo un poquito para que asiente y le pongo el cremoso de pera. El cremoso está cortado un poco más pequeño que la medida de la base de la tarta (el bizcocho).

R: ¿Por qué?

M: Es una tarta sorpresa, ¿recuerdas? Hasta que no cortas no sabes qué te encuentras. Por estética, es bonito.

Y ya rellenamos hasta arriba de nuestra mousse de queso. Y con mi

regla metálica o espatulina, la dejo muy lisa y al congelador.

Una vez congelado, levantamos el aro y quitamos el papel.

Si por casualidad no has forrado el molde con papel de acetato, ¿también podemos desmoldarlo sin problemas?

R: ¿Con un soplete?

M: Eres ya toda una avanzada, cómo se nota. Exacto, calentamos el acero con un soplete; hay que ser rápido, ya que si estamos en un mismo sitio mucho rato con calor la tarta se nos fundirá.

R: ¿Algo más? Espero que no...

M: Y en ese momento, sacas el mármol del congelador.

R: Te estás quedando conmigo.

M: No, no, para nada. Muy en serio. En el sitio en el que trabajaba hicieron obra en los baños, y al jefe de obra le pedí un mármol no muy grande, de encimera, le di las medidas del cajón de mi congelador, y cuando lo necesito lo pongo un ratito antes a congelar y listos.

R: Montse, parece una cámara oculta. ¿Estás bromeando, verdad?

M: No es broma. Cómprate un trozo de mármol.

R: Pero, ¿para qué?

M: Fundo chocolate blanco y lo extiendo sobre el mármol con una espátula, se enfría al momento. Cojo un cuchillo y marco la medida

de mi tarta o bien de la forma que yo quiera darle.

Lo levanto con la ayuda de una puntilla y rápidamente envuelvo la tarta y le hago un poco de cierre.

R: ¿Y no se rompe?

M: En la vida todo es cuestión de práctica.

R: ¿Y no se marcan los dedos?

M: No, cuando lo sacas está lo suficientemente frío como para no marcar los dedos, y lo suficientemente caliente para moldearlo rápidamente. Pero si te sientes más segura, ponte guantes.

R: ¿Y ese cierre no es feo?

M: Pues a mí no me lo parece. Y si no, mide simplemente la altura de la tarta y lo envuelves como si fuera un anillo.

R: Ahora tengo claro por qué nunca te he pedido que me enseñaras a hacer una tarta. ¡Vaya historia! Con el mármol y el alicatado de tarta y todo. Eres impresionante.

M: Te va a encantar, ya verás... Y busca el mármol, no te arrepentirás.

Tarta de chocolate 2006

4 personas

Bizcocho de chocolate sin harina

150 g de praliné de avellanas:
75 g de avellanas
75 g de azúcar
75 g de chocolate con leche
30 g de aceite de oliva suave
50 g de galleta de barquillo

Con las claras y el azúcar preparamos un merengue. Una vez montado a punto de nieve, y bien firme fuera de la máquina, con la ayuda de una lengua añadimos las yemas previamente batidas, y una vez integrado todo añadimos con un colador el cacao en polvo y seguimos trabajando con movimientos envolventes. Estiramos en una bandeja con papel de horno, o bien silicona, y con una espátula hacemos una capa fina de bizcocho. Esta la ponemos a cocer a temperatura alta durante poco tiempo: 200 °C durante 5 minutos.

Finalmente, lo sacamos del horno y le damos la vuelta encima de otro papel, y con delicadeza retiramos el papel donde hemos cocinado el bizcocho.

Guardamos en una rejilla.

Galleta de barquillo y avellana

166 g de claras

186 g de azúcar
120 g de yemas
60 g de cacao en polvo

Primero preparamos el praliné con la misma cantidad de avellanas tostadas y frías y misma cantidad de azúcar en grano. Trituramos y reservamos.

Aparte, ponemos a fundir el chocolate al baño María suave. Una vez fundido incorporamos el aceite de oliva suave, mezclamos el conjunto con una espátula, incorporamos el praliné de avellanas, volvemos a mezclar y cogemos galletas de barquillo, las rompemos bien pequeñas y una vez rotas las incorporamos a la mezcla.

Formamos una masa homogénea y la dejamos reservada a temperatura ambiente, para que esté templada cuando vayamos a usarla.

Crema de chocolate con leche

150 g de chocolate con leche
220 g de nata

En un cazo ponemos la nata a calentar, no tiene que hervir. Mientras en un bol tenemos el chocolate cortado en trozos pequeños y a temperatura ambiente.

Una vez la nata esté bien caliente la disponemos encima del chocolate, esperamos 30 segundos y removemos con una varilla para disolver completamente el chocolate en la nata.

Tenemos que asegurarnos siempre que el chocolate esté completamente integrado, así que una vez mezclado lo cambiamos de recipiente.

Esta crema es mejor hacerla con un mínimo de 6 horas de antelación, pero es mucho mejor hacerla el día anterior. Reservamos en frío.

Una vez transcurrido este tiempo vamos a montar esta crema. Con una varilla montamos hasta el punto de que solo veamos que nos empieza a espesar, y en ese punto paramos y la volvemos a guardar en frío hasta su uso.

Mousse de chocolate al 70 %

186 g de chocolate negro al 70 %
186 g de aceite de oliva
186 g de azúcar
107 g de yemas pasteurizadas
150 g de claras pasteurizadas

Fundimos el chocolate al baño María. Una vez fundido lo retiramos del fuego pero lo seguimos manteniendo en el baño María, pues necesitamos conservarlo a temperatura caliente. Al chocolate le añadimos el aceite de oliva virgen extra.

A las yemas le añadimos 86 g de azúcar, blanqueamos y lo ponemos a montar en la máquina con varilla. Sabremos que están listas cuando las yemas hayan triplicado su volumen. Una vez listas, las reservamos hasta tener las claras montadas.

A continuación, montamos las claras con el resto del azúcar (100 g). Una vez montadas a punto de nieve ya podemos proceder a la mezcla.

Mezclamos el chocolate y el aceite de oliva enérgicamente. A continuación le añadimos las yemas montadas, siempre con movimientos envolventes, y ahora las claras: ponemos un poco de

claras a la mezcla anterior, trabajamos bien y a continuación añadimos el resto. Una vez la masa esté homogénea hay que utilizarla, ya que si la dejásemos reposar se nos bloquearía y no podríamos darle forma.

Baño de café

2 cafés expresos
50 g de jarabe: 25 g de agua
25 g de azúcar
50 g de chocolate negro fundido para la base
25 g de cacao en polvo para espolvorear la tarta

Preparamos dos cafés, lo más concentrados posible, y aparte preparamos el jarabe. En un cazo ponemos el azúcar y el agua y dejamos que hierva.

La mezcla es la misma proporción de café que de jarabe.

Para que el jarabe cumpla su función e impregne correctamente debemos tener la mezcla templada.

Montaje

En la base, en el papel, y tomando medidas con nuestro molde, pintamos la base con una brocha con el chocolate que tenemos previamente fundido.

A continuación, ponemos la primera capa, el bizcocho, lo encuadramos, y con el jarabe de café emborrachamos nuestra base. Tiene que estar todo borracho de manera uniforme.

Ahora cogemos nuestro crujiente de barquillo y con ayuda de una espatulina formamos una pequeña capa de crujiente de barquillo, lo

más fina posible.

Seguidamente, ponemos otra capa del bizcocho otra vez y presionamos para que quede pegada con el crujiente de abajo.

Como hay bizcocho volvemos a emborrachar otra vez con café.

Ahora le toca el turno a la crema semimontada de chocolate con leche: la extendemos por toda la base sin que sea tan fina. Y para terminar añadimos la mousse de chocolate y el aceite de oliva, alisamos muy bien la superficie y la ponemos a congelar para poder hacer unos buenos cortes.

A la hora de emplatar desmoldamos y cortamos en tiras de 2,5 cm – 8 o 9 cm de largo, y finalmente espolvoreamos con cacao.

MONTSE: Aunque obviamente el postre no solo es lo que marca su nombre, tengo ases en la manga que saben a café: frutos secos.

RAQUEL: Esto es un cierre. Un fin de fiesta. Después de esto, no puede haber nada.

M: No, para mí el no va más es «chocolate, café y fruto seco». Por otra parte, es un postre de nunca acabar.

R: Porque repites y repites, ¿no?

M: Sí, siempre apetece un poco más. Este postre lo creamos en 2006 para un fin de año y se quedó con nosotros. De hecho, nosotros lo llamamos «un 2006».

R: ¿Cuántos días puedes tardar en sacar un postre así?

M: A veces me levanto inspirada y no tardo nada si los astros me acompañan, y lo que tengo en la cabeza y lo que sale en la pastelería encaja. Pero en otras ocasiones lo que hay en la cabeza y lo que sale es un desastre. Pero para que salgan muchas cosas tienes que hacer muchas más.

R: ¿Y acaba saliendo siempre o hay algún postre imposible?

M: Yo a los tres o cuatro intentos, desisto. Lo retiro, porque te desmotiva y no te deja avanzar, pero lo documento porque me puede servir en un futuro.

Creatividad del diseño de postres

La creatividad es una capacidad del ser humano, mucha gente la tiene innata, pero si no se trabaja se desvanece, se evapora, se agota. Así que nunca hay que dejar de imaginar e intentar, y sobre todo tropezar, para poder sacar un postre estupendo.

Tengo que reconocer que no siempre te sientes inspirado, las ideas no siempre fluyen. Para activar la mente yo uso varias cosas, y la más accesible que tengo es ir al mercado, creo que no hay cosa que me pueda gustar más. Además, es una despensa repleta de futuros postres; simplemente tienes que coger un ingrediente e imaginar..

Lo mismo me pasa cuando viajo, ver culturas diferentes, olores, colores, y ya no digo sabores, o ir a restaurantes. Estimula la creatividad al cien por cien.

Pero yo tengo otra técnica, menos dócil, más agresiva, pero tengo que reconocer que a mí me funciona, y es trabajar bajo presión. De repente surge, encaja, sale de mi cabeza y automáticamente se presenta en el plato.

Y sobre todo hacer, hacer, hacer y equivocarte mil veces. Eso hace que tengas muchos recursos en la cabeza. Pero de todo esto y de mis años de experiencia he aprendido que nada sirve si no lo anotamos en un papel o donde sea, hay que documentarlo todo, las cosas se olvidan y son recursos y esfuerzos que hay que aprovechar. Así que siempre papel y lápiz a todas partes, hasta en la mesilla de noche.

RAQUEL: Claro, de repente, una referencia, un viaje, un olor y ese postre o alguna elaboración de ese postre que de repente encaja. A mí me pasa con las novelas. Hay historias que no salen y años después encuentran su lugar en otra historia.

MONTSE: A mí me pasa mucho en restaurantes. Que empiezo comiendo un pescado con espinacas y deriva en un postre en mi cabeza completamente diferente. Pero es un estímulo y el mundo de los sabores es un laberinto apasionante.

Tanto yo como mi marido somos muy productivos creando platos en los aviones.

R: Viajar es lo mejor para todo. Para la creatividad es fundamental.

M: Es la chispa de la vida, aunque la pasión de un cliente también activa la creatividad. Esta tarta la hicimos para un señor que venía a cenar cada viernes solo y no quería repetir nunca un plato. Y nos forzaba a crear y a crear. Esa presión, a veces, también es buena. Yo funciono bien bajo presión, y ahora te lo voy a demostrar: ¡bizcocho sin harina!

R: ¡El más difícil todavía!

M: Huevos, azúcar y cacao en polvo. ¿Cómo lo harías?

R: Montando las claras con el azúcar para inyectar aire.

M: A ver si vas a acabar aprendiendo a hacer postres...

R: Malvada repostera, te voy a llamar...

M: Claro que sí, hay que añadir el azúcar en tres veces para inyectar el mayor número de burbujas. Nuestro pegamento serán las yemas simplemente movidas, sin aire, y las incorporamos fuera del robot, con lengua y a hilo finito. Y no te olvides: con movimientos envolventes.

R: ¿El cacao también poco a poco, como a lluvia?

M: Yo lo hago con colador, y poco a poco muy repartido. Porque si lo echo de golpe el huevo lo va a encapsular, y me voy a encontrar un grumo de cacao desagradable en mi mezcla.

R: Así contado suena superdesagradable.

M: Lo es. Cacao puro disperso en boca es como la harina. No es una textura agradable en absoluto.

Pues esta mezcla está bien hecha, la estiramos en papel de horno muy fino y lo cocinamos muy poco tiempo a alta temperatura: 200 ˚C y 5 minutos o menos.

R: Ya tengo preparado el papel de horno en la mesa de la cocina.

M: Mi pinche. Allá voy. Desmoldamos, y no es fácil.

R: ¿Por qué?

M: Porque se rompe con mucha facilidad por su grosor y por su consistencia, que es liviana al no llevar harina. Me ayudo rompiendo el papel poco a poco y lo voy sacando.

R: Se me va a romper, Montse. Dalo por hecho. ¿Vuelvo a empezar?

M: Si se te rompe, haz un puzle en el molde de la mejor manera

posible si puede ser; que sea lo más uniforme posible, pues eso no se va a ver. Yo he tenido a veces que quitar un círculo de bizcocho con un cortapastas y lo he reemplazado por uno perfecto, y eso es casi imposible de detectar.

R: Y esta es solo la primera capa, y ya empezamos con estrés chocolatero.

M: Y te quedan los pisos del crujiente de avellana, bizcocho, crema de chocolate con leche, y rematamos con mousse de chocolate negro y aceite de oliva, y con el jarabe de café para emborrachar los bizcochos.

R: En la entreplanta, si te parece. Vamos por orden, por favor. Que lo tuyo con las tartas es tremendo. Que yo soy de galleta y chocolate...

M: Eso es porque no has probado esta.

R: Está claro, y después de hacer esta contigo, no volveré a hacer la otra. Me complicas la vida, Montse.

M: Te la endulzo. Es más, casi todas estas elaboraciones las puedes tener hechas. Y congelan fenomenal. Solo tienes que hacer al momento de montar la mousse. O simplemente la montas entera y congelas hasta que la necesites.

Vamos con el crujiente: praliné de avellanas, chocolate con leche, aceite de oliva suave y galleta de barquillo rota.

R: Como lo que te queda en el fondo de la bolsa de las obleas.

M: Exactamente, pero con barquillo, que es un poquito más resistente. Te va a quedar un crujiente muy agradable, pero si tienes obleas también vale.

R: ¿Y no se humedece demasiado y queda gomoso?

M: No, tiene un punto crujiente, lo que tenemos que evitar son los

largos períodos en el congelador con la tarta terminada, ahí sí podemos tener peligro de que quede un poco menos crujiente.

*** ¿Recuerdas cómo era el praliné?**

Tostamos la avellana y la dejamos enfriar. A continuación la trituramos con el azúcar, pero seguro que si buscas en el congelador todavía te queda del otro día.

Después, en un baño María suave, deshacemos el chocolate una vez listo. Añadimos el aceite de oliva suave y volvemos a mezclar. Seguidamente juntamos el praliné y, para terminar, la galleta de barquillo rota.

La dejamos a temperatura ambiente a la espera de empezar el montaje de nuestra tarta.

Una opción también sería estirar entre papeles el crujiente bien fino, y una vez frío cortarlo con el cortapastas y ponerlo encima del bizcocho. Pero normalmente resulta más frágil, así que mejor lo hacemos como te he contado; si quieres hacerlo en porciones más pequeñas tendrías menos problemas.

Ahora vamos con la crema de chocolate con leche.

R: La parte sencilla de la receta, por fin.

M: La has identificado muy bien. Chocolate con leche y nata. Nada más. Calentamos bien la nata; aparte en un bol tengo el chocolate a temperatura ambiente, si lo tuvieses frío podrías calentarlo ligeramente y eso ayudaría a la mezcla.

Una vez la nata esté caliente, la vertemos encima del chocolate y contamos hasta 30 para que los dos ingredientes se acostumbren, mezclamos bien e, importante, tenemos que asegurarnos de que el chocolate está completamente fundido, o lo colamos o lo pasamos a otro recipiente. Y así veremos que no nos quedan tropezones.

Ahora la mezcla la dejamos enfriar, mínimo 6 horas.

R: ¿Por qué tiene que enfriar tanto tiempo?

M: Porque necesitamos consistencia y porque la vamos a montar ligeramente. La nata tiene que volver a recuperarse y a estabilizar su grasa, si lo intentas antes puede ser que se te corte. Yo, normalmente, ya tengo hecho de antemano todo esto. Restos de otros postres. Si hago praliné no lo hago para un solo postre, guardo para otros.

R: Yo, esa costumbre, que la tengo absolutamente interiorizada con lo salado, las cremas o los caldos, no me sucede con el postre. Y creo que es por ese estrés previo de la exactitud de la medida del postre. Y es una estupidez, es multiplicar por dos o por tres, pesar la mezcla y dividir.

M: Yo, cuando hago una elaboración pienso en más de una fecha. La hago para un cumpleaños, para una cena con amigos y preparo dos de golpe.

Nos queda la mousse y nos queda el baño. Vamos a hacer primero el baño. Hacemos dos cafés expresos y lo juntamos con la misma cantidad de jarabe.

R: ¿Quieres decir que vas a tener la misma cantidad de café y de jarabe?

M: Fácil, ¿eh? Es importante que esté calentito. Después mojamos el bizcocho con un pincel o una brocha.

R: Con el de pelos, me vas a decir...

M: Yo sí. Con ese. Y nos queda la mousse.

*** Te la recuerdo:**

1. Fundimos el chocolate al baño María.

2. Por otro lado, montamos las yemas con el azúcar y triplicamos su volumen.

3. Ahora montamos las claras.

Lo siguiente que haremos es mezclar el chocolate y el aceite de oliva con las yemas. En este caso vertemos el chocolate encima de las yemas montadas, lo mezclamos siempre con una lengua y con movimientos envolventes suaves intentando no ser agresivos ya que no queremos perder las burbujas que tanto nos ha costado añadir a la mezcla.

Ahora toca mezclar con las claras, pero el conjunto por su peso va a tender a bajar. Digamos que tenemos que engañar a la mezcla y levantar ese chocolate.

Cogemos un poco de las claras y las juntamos con la mezcla del chocolate anterior. En este caso lo haremos con la lengua pero sin miedo, las texturas y temperatura tienen que acostumbrarse.

Sigue estando lo que más pesa debajo. Siempre va a caer. Sin embargo, para que el chocolate salga de su zona de confort en el fondo, vuelco el bol completo al bol de las claras, y el chocolate se queda retenido arriba por la fuerza del merengue.

En esta receta tenemos un inconveniente, y es la clara pasteurizada; ya sabemos que las claras son las señoritas de la pastelería, pues las pasteurizadas, más.

Les cuesta mucho montar y coger el punto de nieve, a veces no hay manera, yo he tenido muchos problemas con ellas...

M: ¡Vamos a montar la tarta!

R: ¡Cumpleaños feliz! ¿Cuándo cumples años?

M: El 11 de octubre.

R: Yo el 13 de enero, por si te acuerdas. Y por si a mí no me sale, me mandas una.

M: Va a salir. ¿Montamos? Cortamos el bizcocho y con el mismo

molde nuestro crujiente de barquillo. Ahora, limpiamos el molde y no voy a ponerle papel de acetato alrededor.

R: ¿Por qué? No encuentro ningún perjuicio.

M: Porque no lo hay, pero el papel no sirve para nada en este caso porque quiero que el corte se vea. Y cuando desmolde...

R: Y luego la vas a cortar en cuadrado impoluta, ¿es eso? ¿Te he leído el pensamiento?

M: Así es, eso es lo que hago. Ya hemos lavado el molde, le pongo al fondo papel de guitarra y encima una capita fina de chocolate fundido negro, que será mi base y no dejará que escurra el bizcocho borracho de café. Inmediatamente le pongo el bizcocho que emborracho ahí mismo. Solo un poco.

R: Sí, porque si no, no llega. Ni a ti te llega.

M: A nadie. Lo emborracho solo ligeramente. Y ahora, una vez emborrachado, cojo mi crujiente y, con la ayuda de una espatulina, o una cuchara en el caso de que no la tengas, lo extendemos en toda

la base.

R: ¿Hacemos otro puzle?

M: Si previamente lo has enfriado y si te hace falta, sí. No pasa nada. Lo único indispensable es que sacamos el crujiente del frío y, roto o no roto, hay que dejar que atempere. Por eso es mejor hacerlo directamente y conseguimos que todo esté en su punto.

R: ¿Para qué?

M: Si no se atempera no se van a pegar las capas. Y al cortarlo para emplatar después, se separa.

R: Mejor lo hago directamente.

M: Ahora, ponemos otra capa de bizcochito y hacemos que se asiente, y emborrachamos un poquito. Trabajamos un poco la crema de chocolate con leche y nata. No la montamos. Solo un poco hasta que empieza a dibujar.

R: Semimontada.

M: Incluso menos. Que tenga un pelín más de densidad y echamos una capa de medio centímetro. Y, con ayuda de una espatulina de codo, vamos a intentar hacer una superficie lo más lisa posible. Este es el momento propicio para hacer la mousse.

R: Esto lo llevas a la nevera y haces la mousse y la colocas al momento. ¿Cómo?

M: Fácil, está semilíquida y es la última capa. Y la dejo lo más lisa posible. Y lo llevo a congelar durante un poco de tiempo, unos 10 minutos. Y ahora pongo la mousse de chocolate; así, cuando la voy estirando no me levanta la capa inferior. Todo en su sitio.

Cuando ya he puesto la mousse la pongo a congelar, no la tapo ni la filmo ni nada, está muy tierna y estropearíamos la superficie. Para eso hay que dejarla congelar primero del todo y, una vez congelada,

tengo dos maneras de desmoldar:

- Soplete en los laterales del acero inoxidable.

- Puntilla para separarla del molde.

Y con la ayuda de un cebollero grande quito los laterales manchados. Y el truco es que la hoja del cuchillo cebollero esté caliente.

R: ¿Calientas el cuchillo con el mismo soplete?

M: Puedes hacerlo de varias maneras, con agua caliente o con soplete. La capacidad de fundir el chocolate es lo que va a hacer que el corte sea limpio. En cada corte tenemos que limpiar el filo del cuchillo, para no manchar el corte siguiente.

R: Hombre, Montse, soy malilla, pero hasta ahí llego...

M: Pues no te puedes ni imaginar la cantidad de veces que he visto hacerlo. Y yo lo presento con un poquito de cacao en polvo en el momento de servir.

Lo emplato con forma rectangular y ya, en algún momento, si te sobra crema de chocolate, puedes acompañar con un poco.

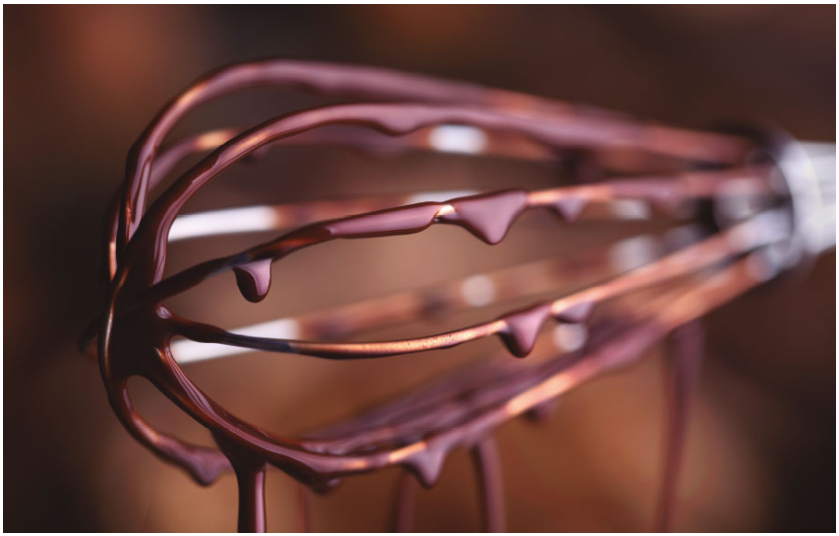
R: Crema de chocolate siempre y cocinar contigo, también. Si esto fuera un concierto te pediría un bis.

M: Pero esta es y debe ser la última receta y creo que es el mejor broche para esta primera lista. Chocolate. ¡Qué mejor final!

R: Te diré algo que pensarán todos tus comensales aunque no lo digan en alto: «¿Podría repetir?»

M: Repetiremos.

R: Eso me gusta mucho más.



Emulsionar es mezclar con cariño
Montse Abellà y Raquel Sánchez Silva

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita reproducir algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47

© Montse Abellà y Raquel Sánchez Silva, 2022
© de las fotografías de interior y de cubierta: Matías Pérez Llera
Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño
Diseño y maquetación: Roser Orra (Twice)

© Editorial Planeta, S. A., 2022
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula
www.planetadelibros.com

Primera edición en libro electrónico (epub): octubre de 2022

ISBN: 978-84-480-3114-5 (epub)

Conversión a libro electrónico: Pablo Barrio

¡Encuentra aquí tu próxima lectura!

¡Síguenos en redes sociales!